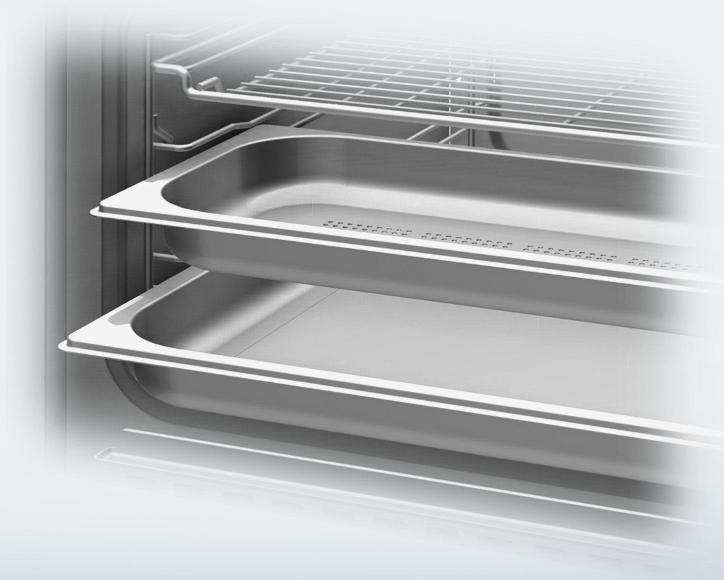
Miele

Istruzioni d'uso e di montaggio Forno a vapore combinato con modalità tradizionale



Leggere **assolutamente** le presenti istruzioni d'uso e di montaggio prima di procedere al posizionamento, all'installazione e alla messa in funzione dell'apparecchio. In questo modo si evitano danni a se stessi e alle apparecchiature.

it - IT

M.-Nr. 09 608 060

Indice

Indice

Indice

Questo forno a vapore combinato con modalità tradizionale è conforme alle disposizioni vigenti in materia di sicurezza. L'uso improprio può provocare danni a cose e/o persone.

Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di mettere in funzione il forno, poiché contengono importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio. In questo modo ci si protegge e si evita che l'apparecchio si danneggi.

Miele non può essere ritenuta responsabile per danni causati dalla non osservanza delle istruzioni per la sicurezza e avvertenze.

Conservare le istruzioni d'uso e di montaggio e consegnarle a eventuali futuri utenti dell'apparecchio.

Uso previsto

▶ Questo forno a vapore combinato con modalità tradizionale è destinato esclusivamente all'uso domestico.

▶ Non è destinato all'impiego in ambienti esterni.

▶ Il forno a vapore combinato con modalità tradizionale è destinato esclusivamente all'uso domestico e deve essere utilizzato sempre nei limiti di questo uso e non per scopi diversi da quelli per il quale è stato progettato.
Qualsiasi altro impiego non è ammesso.

▶ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza questo forno, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

Bambini

▶ Servirsi della funzione di blocco dei comandi per impedire che i bambini possano accendere l'apparecchio da soli.

▶ Tenere lontano dall'apparecchio i bambini al di sotto degli otto anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.

▶ I ragazzini più grandi e responsabili (a partire dagli otto anni) possono utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come effettuare questa operazione e sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

▶ I bambini non possono pulire il forno a vapore combinato con modalità tradizionale senza sorveglianza.

▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze dell'apparecchio. Non permettere loro di giocarci.

▶ Pericolo di soffocamento.
I bambini possono avvolgersi per gioco nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicola) oppure infilarlo in testa e quindi soffocare.
Tenere lontano dai bambini questo genere di materiale.

▶ Pericolo di ustione!
La pelle dei bambini è molto più delicata rispetto a quella degli adulti. Del forno a vapore combinato con modalità tradizionale si riscaldano lo sportello in vetro, il pannello comandi e le fessure per la fuoriuscita dell'aria calda dal vano cottura. Impedire ai bambini di toccare l'apparecchio mentre è in funzione.

▶ Pericolo di ferirsi. La portata dello sportello è di max. 10 kg. I bambini possono inoltre ferirsi quando lo sportello è aperto.
Impedire loro di appoggiarsi allo sportello aperto, di sedervici sopra o di appendersi.

Sicurezza tecnica

▶ Riparazioni o lavori di installazione e di manutenzione non correttamente eseguiti possono mettere seriamente in pericolo l'utente.
Lavori di installazione e di manutenzione nonché riparazioni possono essere eseguiti solo da personale tecnico qualificato.

▶ Un forno danneggiato può essere rischioso per la sicurezza. Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso.

▶ La sicurezza elettrica è garantita solo se l'apparecchio è allacciato a un regolare conduttore di protezione. Questo presupposto per la sicurezza deve essere garantito.
In caso di dubbi far controllare l'impianto elettrico da un elettricista qualificato.

▶ I dati di allacciamento (frequenza e tensione), riportati sulla targhetta del forno a vapore combinato con modalità tradizionale, devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica affinché non si verifichino danni all'apparecchio. Confrontare questi dati prima dell'allacciamento. In caso di dubbi, rivolgersi a un elettricista qualificato.

▶ Le multiprese o le prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non collegare quindi l'apparecchio alla rete elettrica con questo tipo di dispositivi.

▶ Per questioni di sicurezza, il forno a vapore combinato con modalità tradizionale deve essere usato solo se incassato.

▶ Non utilizzare questo apparecchio in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).

▶ Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio. L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono causare anomalie di funzionamento.

▶ Il diritto alla garanzia inoltre decade se l'apparecchio non viene riparato dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.

▶ Solo usando pezzi di ricambio originali Miele garantisce il rispetto degli standard di sicurezza. Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi con ricambi originali Miele.

▶ Se si stacca la spina elettrica dal cavo di alimentazione o se il cavo non è dotato di una spina, accertarsi che l'apparecchio venga allacciato alla rete da un elettricista qualificato. Quando si sostituisce un cavo di alimentazione danneggiato occorre installare un cavo speciale. Si veda il capitolo "Allacciamento elettrico".

▶ Per eseguire i lavori di installazione e di manutenzione nonché di riparazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
Controllare quanto segue:

- disinserire il fusibile dell'impianto elettrico, oppure
- svitare completamente i fusibili dell'impianto elettrico oppure
- staccare la spina (ove presente) dalla prese.
  In questo caso non afferrare il cavo, bensì la spina.

Impiego corretto

▶ Pericolo di ustione!
Il forno a vapore combinato con modalità tradizionale diventa molto caldo quando è in funzione.
È quindi possibile bruciarsi a contatto con il vano cottura, gli alimenti, gli accessori e il vapore molto caldo.
Indossare i guanti da cucina quando si introducono o si estraggono le pietanze calde o quando si interviene all'interno del vano cottura.
Quando si introducono o si estraggono recipienti di cottura nel forno fare attenzione che il contenuto non fuoriesca.

▶ Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di conservazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare.
Non utilizzare il forno a vapore combinato con modalità tradizionale per la preparazione e il riscaldamento di alimenti in barattoli o vasi.

▶ È possibile ferirsi con lo sportello aperto del forno o andarci a sbattere.
Non lasciare quindi lo sportello aperto senza motivo.

▶ Oli e grassi potrebbero bruciare facilmente in caso di surriscaldamento. Rimanere sempre nelle vicinanze dell’apparecchio quando si utilizzano grassi e oli.
Non spegnere mai con acqua oli e grassi che prendono fuoco. Spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme con attenzione con un coperchio oppure con un'apposita coperta antincendio.

▶ Gli oggetti situati nelle immediate vicinanze dell'apparecchio acceso possono iniziare a bruciare a causa delle alte temperature.
Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.

▶ Quando si grigliano le pietanze, tempi di utilizzo prolungati causano l'essiccazione ed eventualmente l'autocombustione degli alimenti. Rispettare i tempi consigliati per grigliare.

▶ Alcuni alimenti si seccano rapidamente e possono addirittura autoincendiarsi a causa delle alte temperature del grill.
Non utilizzare mai funzioni grill per cuocere panini o pane e per essiccare fiori o erbe aromatiche. Usare invece le funzioni Thermovent plus o Calore superiore/inferiore.

▶ Se gli alimenti all'interno del vano cottura generano fumo, lasciare chiuso lo sportello dell'apparecchio per soffocare eventuali fiammate. Interrompere il procedimento spegnendo l'apparecchio e staccando la spina elettrica. Aprire lo sportello solo quando il fumo si è dissolto.

▶ Se nel corso della preparazione delle pietenze si usano bevande alcoliche, accertarsi che l'alcol evapori con le alte temperature. Il vapore infatti potrebbe incendiarsi sulle resistenze molto calde.

▶ Le stoviglie in plastica non adatta all'utilizzo nel forno si fonde se le temperature sono alte e possono danneggiare il forno o addirittura incendiarlo.
Utilizzare quindi solo stoviglie adatte a questo tipo di impiego. Rispettare le indicazioni fornite dal produttore delle stoviglie. Volendo usare stoviglie in materiale plastico nel forno controllare se sono termoresistenti (fino a 100°C) e resistenti al vapore. Altre stoviglie in materiale plastico possono fondersi o danneggiarsi.

▶ Le pietanze da conservare nel vano cottura possono essiccarsi e l'umidità in uscita può corrodere il forno. Non conservare pietanze pronte nel vano cottura e non utilizzare per la cottura oggetti che possono arrugginire;

▶ non rivestire mai la base del vano cottura p.es. con carta stagnola o pellicola protettiva per il forno. Non appoggiare pentole, padelle o teglie direttamente sul fondo del vano cottura.

▶ La portata dello sportello è di max. 10 kg.
Non appoggiarsi o sedersi sullo sportello aperto dell'apparecchio e non appoggiarvi oggetti pesanti. Accertarsi che tra sportello e vano cottura non rimanga incastrato nulla. Il forno potrebbe subire dei danni.

▶ Residui di alimenti grossolani possono intasare lo scarico idrico e la pompa. Accertarsi che il filtro a pavimento sia sempre applicato.

▶ Non conservare la sonda termometrica nel vano cottura. Potrebbe danneggiarsi se lasciata inavvertitamente al suo interno nel momento in cui il forno viene messo in funzione.

▶ Se nelle immediate vicinanze del forno si utilizza un apparecchio elettrico, p.es. un frullatore, fare attenzione che il cavo di alimentazione elettrica non si incastri nello sportello del forno. L'isolamento del cavo potrebbe danneggiarsi.

▶ Non mettere in funzione il forno a vapore combinato con modalità tradizionale se la copertura della lampadina è rimossa. Il vapore potrebbe giungere a parti sotto tensione e provocare un corto circuito. Si potrebbero danneggiare anche componenti elettrici.

▶ Se l'apparecchio è montato dietro un'anta del mobile, metterlo in funzione solo lasciando l'anta aperta.
Chiudere l'anta del mobile solo quando l'apparecchio è completamente spento e freddo.

Pulizia e manutenzione

▶ Il vapore di un apparecchio di pulizia a vapore può giungere alle parti conducenti tensione e causare un corto circuito.
Per pulire l'apparecchio non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

▶ Il vetro delle lastre dello sportello può danneggiarsi a causa di graffi.
Non utilizzare prodotti abrasivi, spugne o spazzole ruvide e raschietti in metallo per pulire le lastre dello sportello.

▶ Le griglie di introduzione possono essere smontate per pulire il vano cottura (v. cap. "Pulizia e manutenzione").
Rimontarle in ordine corretto e non utilizzare mai il forno a vapore combinato con modalità tradizionale senza averle prima montate.

Accessori

▶ Utilizzare solo la sonda termometrica speciale di Miele. Qualora necessario sostituire la sonda termometrica, acquistare in ogni caso la sonda originale Miele. Il prodotto è reperibile presso i negozi e i centri di assistenza tecnica Miele autorizzati.

Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio ha lo scopo di proteggere la merce da eventuali danni che potrebbero verificarsi durante le operazioni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, per cui selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento finalizzata alla reintegrazione nei cicli produttivi.

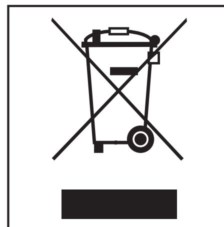
Conservare l'imballaggio originale e le parti in polistirolo per poter trasportare l'apparecchio anche in un successivo momento.

Inoltre è necessario conservare l'imballaggio anche per l'eventuale spedizione al servizio di assistenza tecnica Miele autorizzato in caso di guasti e/o danni.

Riciclare i materiali permette da un lato di ridurre il volume degli scarti mentre dall'altro rende possibile un utilizzo più razionale delle risorse non rinnovabili.

Smaltimento rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), ai sensi del Decr. Legisl. 14 marzo 2014, n. 49 in attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui RAEE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

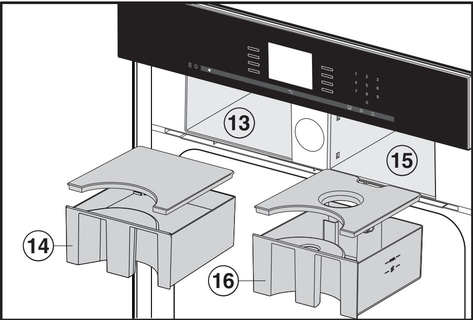
Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto alla fine dellapropria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiutimisti urbani. L'utente dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a finevita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici allestiti dai comuni o dalle società di igiene urbana oppure riconsegnarla gratuitamente al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.



L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici).

Accertarsi che fino al momento dello smaltimento l'apparecchiatura sia tenuta lontana dai bambini.

Descrizione



① Area comandi

② Fuoriuscita vapore

③ Guarnizione sportello

④ Sensore umidità

⑤ Sensore temperatura

⑥ Griglia per 3 livelli di introduzione

⑦ Filtro antigrasso

⑧ Canaletta di raccolta

⑨ Scarico

⑩ Illuminazione vano cottura

⑪ Presa per sonda termometrica

⑫ Calore superiore/ resistenza grill

⑬ Vano per contenitore di condensa

⑭ Contenitore di condensa

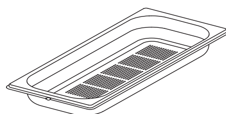
⑮ Vano di alloggiamento per serbatoio di acqua

⑯ Serbatoio acqua

Accessori in dotazione

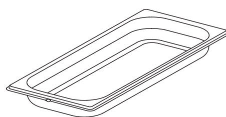
Tutti gli accessori (in dotazione e non) possono essere ordinati (per i dettagli v. al capitolo "Accessori su richiesta").

DGGL 20



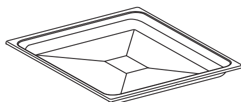
1 recipiente forato
Capacità 2,4 l / Volume utile 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (LxPxH)
- viene inserito nelle guide del livello di introduzione-

DGG 20



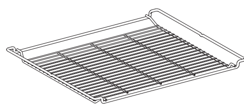
1 recipiente non forato
Capacità 2,4 l / Volume utile 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (LxPxH)
- viene inserito nelle guide del livello di introduzione-

Teglia universale



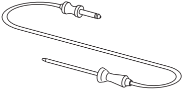
1 teglia universale
- viene inserita nelle guide del livello di introduzione -

Graticola



1 griglia combinata
- viene inserita nelle guide del livello di introduzione -

Sonda termometrica



Per arrostire a temperature precise
Rileva la temperatura interna della carne (temperatura nucleo)

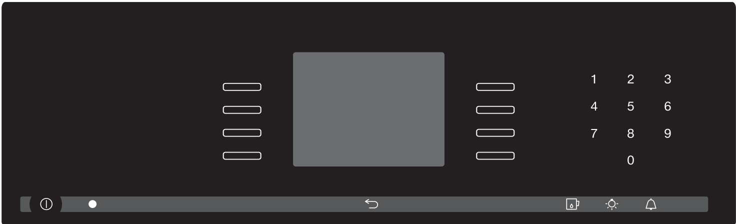
Pastiglie decalcificanti

Per decalcificare il forno a vapore

Ricettario Miele "Cuocere dolci, arrostire e cuocere a vapore nel forno DGC 6000 XL"

Le migliori ricette dalla cucina-laboratorio Miele

Area comandi



Tasti a sensore

Le impostazioni si immettono sfiorando delicatamente il tasto. Ogni operazione è confermata dall'emissione di un tono. Il volume di tale suono può essere regolato oppure l'emissione dei suoni può essere disabilitata dal menù Impostazioni (v. al capitolo "Impostazioni").

	Funzione
	Accendere e spegnere l'apparecchio
	Per scorrere il menù. Selezione delle voci di menù o dei valori visualizzati sul display. I tasti si illuminano quando sono aziona-bili.
	Indietro
	Illuminazione
	Accendere o spegnere il timer. Impostare il timer.
0, 1, ..	Tasti a sensore per le cifre Immissione dell'ora (i tasti si illuminano quando sono azionabili)
	Aprire/ chiudere il pannello

Display

Oltre al testo, sul display possono comparire i seguenti simboli:

Simbolo	Significato
–	Appare con una voce di menù o con un invito, ad es. "Avanti", ed è abbinato a un tasto sensore. La voce desiderata viene selezionata toccando il tasto sensore vicino.
	Sul display possono essere visualizzate al massimo 4 voci. Le frecce compaiono se il numero delle voci è superiore.
- - - -	Dopo l'ultima voce selezionabile appare una linea tratteggiata. Poi l'elenco ricomincia.
+ / -	Questo campo è visualizzato solo se sono richieste o necessarie delle immissioni. (Immissione del livello grill/immissione dei tempi)
✓	La funzione attualmente attiva è contrassegnata da una spunta.
i	Sul display vengono visualizzate informazioni sui comandi e consigli. Le indicazioni si cancellano con "OK".
	Ora di avvio
	Procedimento terminato

Pannello

Dietro il pannello sono situati il serbatoio dell'acqua e il contenitore della condensa. Il pannello si apre e si chiude toccando il tasto sensore .
Il pannello è dotato di dispositivo antischiacciamento. Se durante l'apertura o la chiusura vi fosse una qualsiasi resistenza, il procedimento si interrompe. Per aprire o chiudere il pannello non toccare in nessun caso la maniglia dello sportello.

Serbatoio acqua

La quantità massima è di 1,4 litri, la minima 1,0 litri. Le tacche sono apposte internamente ed esternamente al serbatoio. Non superare mai la tacca superiore.

Il consumo idrico dipende sempre dal valore dell'umidità impostato e dagli alimenti. L'apertura dello sportello del vano cottura nel corso del procedimento accresce il consumo di acqua.

Riempire il serbatoio dell'acqua al massimo prima di avviare qualsiasi procedimento di cottura.

A seconda del procedimento di cottura può capitare che dopo 90 minuti sia necessario riempire nuovamente il serbatoio. L'apparecchio segnala la mancanca di acqua.

Contenitore di condensa

L'apparecchio scarica la condensa derivante da un procedimento di cottura nel contenitore della condensa. La capacità del contenitore è di 1,4 litri.

Filtro antigrasso

Il filtro antigrasso deve essere sempre presente per i procedimenti di arrostitura.
Quando si cuoce a vapore è consigliato toglierlo.
Per la cottura di pane e dolci deve essere tolto perché altrimenti la doratura potrebbe risultare non omogenea (eccezione: torta alle prugne, pizze con farcitura abbondante).

Sonda termometrica

La sonda termometrica misura la temperatura all'interno della pietanza, la temperatura al nucleo. L'impiego della sonda termometrica consente di controllare con esattezza i procedimenti di cottura.

Temperatura / Temperatura interna

Per alcune funzioni è già impostata una temperatura consigliata ed eventualmente una temperatura interna per la sonda termometrica. Nell'ambito di un'area predefinita (v. capitolo "Funzioni") la temperatura consigliata può essere modificata per un unico procedimento di cottura oppure in modo permanente (v. capitolo "Impostazioni"). Anche la temperatura interna può essere modificata per un unico procedimento o una fase di cottura nel rispetto di un'area prestabilita.

Durata/Tempo di cottura

A seconda della modalità è possibile impostare una durata compresa tra 1 minuto e 6, 10 o 12 ore.
Nei programmi automatici e di pulizia e nella cottura dei menù la durata è impostata di serie, non può essere modificata.

Con modalità e programmi con funzionamento solo a vapore la durata inizia a scorrere solo al raggiungimento della temperatura impostata, mentre con tutte le altre modalità e con gli altri programmi subito.

Umidità

Con la funzione Cottura combinata e l'applicazione speciale Riscaldare viene usata una combinazione di modalità forno e umidità. Il tasso di umidità può essere modificato per un unico procedimento o una fase di cottura nel rispetto di un'area prestabilita.

A seconda dell'impostazione dell'umidità nel vano cottura viene convogliata umidità o aria fresca. Se l'impostazione dell'umidità = 0%, viene convogliata una quantità max. di aria fresca e niente umidità. Se l'impostazione dell'umidità è = 100% l'apporto di umidità è totale e non viene convogliata nel vano aria fresca.

L'apparecchio rileva la quantità di umidità nel vano cottura. Gli alimenti influenzano la percentuale di umidità e l'apparecchio ne tiene conto.

È sufficiente pensare che vi sono alimenti che nel corso di un procedimento di cottura cedono umidità. Questa umidità propria dell'alimento viene utilizzata per l'impostazione dell'umidità. Per cui può accadere che in caso di valori di umidità bassi impostati non viene attivato il generatore di vapore.

Rumori

Dopo aver acceso l'apparecchio, nel corso del funzionamento e dopo averlo spento si sente un rumore (brusio).
Questo rumore non presuppone un malfunzionamento oppure un difetto dell'apparecchio. Accade quando l'acqua affluisce o viene scaricata.
Quando l'apparecchio è in funzione si sente il rumore della ventola.

Fase di riscaldamento

Mentre l'apparecchio si riscalda per raggiungere la temperatura impostata, sul display vengono visualizzate la temperatura del vano cottura e la "fase di riscaldamento" (eccezione: Programmi automatici, Cottura di menù, Riscaldamento, Pulizia e manutenzione).

Cottura a vapore

Nella funzione di cottura con vapore la durata della fase di riscaldamento dipende dalla quantità di alimenti e ovviamente dalla loro temperatura. In generale dura ca. 7 minuti e aumenta se si preparano alimenti freddi o surgelati.

Riduzione vapore

Con la modalità Cottura a vapore

Se si cuoce con una temperatura superiore a 70 °C, al termine del procedimento di cottura si accende automaticamente la riduzione del vapore. Grazie a questa funzione quando si apre lo sportello non evapora una quanrità eccessiva di vapore. Sul display appare "Riduzione di vapore" oltre a "Procedimento terminato".

La funzione può essere disattivata (v. capitolo "Impostazioni").

Tenere in caldo

Con la modalità Cottura a vapore

Per attivare questa funzione, basta modificare l’impostazione di serie (v. al capitolo "Impostazioni").

Se l'apparecchio non viene spento al termine del procedimento di cottura, dopo poco tempo commuta automaticamente sulla funzione tenere in caldo. Gli alimenti vengono tenuti in caldo a una temperatura di 70 °C per max. 15 minuti.

Tenere tuttavia presente che determinati alimenti delicati, in particolare il pesce, continuano a cuocere.

Illuminazione vano cottura

Per risparmiare energia la luce del vano di cottura si spegne dopo aver avviato l'apparecchio.

Se si desidera che la luce rimanga accesa anche quando il forno è in funzione, si dovrà modificare l'impostazione di serie (v. capitolo "Impostazioni").

Se al termine della funzione di cottura lo sportello rimane aperto, la luce del vano si spegne automaticamente dopo 5 minuti.

L'illuminazione emana calore. Se si lavora con temperature inferiori a 50°C, la luce del vano cottura si spegne automaticamente.

Premendo il tasto ☼ sul pannello, la luce si accende per 15 secondi.

Informazioni dettagliate sull'utilizzo del forno nonché suggerimenti e trucchi per cuocere al vapore sono descritti ai capitoli "Cottura al vapore" e "Applicazioni speciali".

Impostazioni di base

L'apparecchio si accende automaticamente nel momento in cui viene allacciato alla rete elettrica.

Sul display appare il messaggio di benvenuto "Miele - Willkommen". Segue la richiesta di alcune impostazioni di base necessarie per il funzionamento dell'apparecchio.

Impostare la lingua e il paese



- Toccare uno dei tasti accanto alla barra finché appare la lingua desiderata.
- Toccare il tasto a sinistra della lingua desiderata.

La lingua selezionata è indicata da una spunta ✓.
Se per sbaglio è stata selezionata una lingua non comprensibile è possibile orientarsi seguendo il simbolo ⚑ per tornare al sottomenù lingua.

- Per confermare toccare il tasto accanto a "OK" (in basso a destra).
- Toccare uno dei tasti sensori accanto alle frecce finché a display appare il paese desiderato.
- Toccare il tasto sensore a sinistra del paese desiderato.
- Confermare con "OK".

Regolazione dell'orologio

- Tramite i tasti sensori a cifre immettere l'ora e confermare con "OK".

Impostare la data

- Con i tasti sensori accanto a **+** e **-** immettere l'anno, il mese e il giorno e confermare con "OK".

Selezionare l'indicazione dell'ora

È possibile scegliere tra le due seguenti possibilità:

- **On**: l'ora è sempre visualizzata quando l'apparecchio è spento.
- **Off**: l'ora non viene visualizzata quando l'apparecchio è spento.
- **Oscuramento notturno**: l'ora viene visualizzata dalle ore 5:00 alle 23:00.

■ Toccare il tasto accanto al formato desiderato.

■ Per confermare toccare il tasto accanto a "OK".

Incollare la targhetta dati compresa nella documentazione dell'apparecchio nell'apposito spazio al capitolo "Assistenza tecnica / Targhetta dati / Garanzia".

In fabbrica l'apparecchio viene sottoposto a un test di funzionamento per cui durante il trasporto è possibile che dai condotti fuoriesca dell'acqua che ritorna nel vano cottura.

Prima pulizia

- Rimuovere eventuali pellicole protettive.

Serbatoio acqua/Contenitore di acqua di condensa

Estrarre il serbatoio dell'acqua / il contenitore dell'acqua di condensa e lavarlo a mano o in lavastoviglie.

Accessori / Vano cottura

- Estrarre tutti gli accessori dal vano cottura.
- Lavare i recipienti di cottura a mano o in lavastoviglie.

La teglia universale e la graticola sono rivestiti in PerfectClean e possono essere lavati solo a mano. Vedi il capitolo "PerfectClean",

- Pulire la teglia universale e la graticola con una spugna pulita, del detersivo per i piatti e acqua calda.
- Pulire il vano cottura con un panno umido per eliminare la polvere ed eventuali residui dell'imballaggio.

Impostare la durezza dell'acqua

Il forno a vapore è impostato di serie sulla durezza di acqua "dura". Affinché il forno funzioni in modo ottimale e possa essere decalcificato al momento giusto, impostare la durezza dell'acqua locale. Se l'acqua è molto dura, l'invito a provvedere alla decalcificazione sarà più frequente.

- Verificare quale durezza dell'acqua è impostata e regolare eventualmente la durezza corretta (v. capitolo "Impostazioni").

Regolare il punto di ebollizione

Prima di cuocere per la prima volta alimenti, adattare l'apparecchio alla temperatura di ebollizione dell'acqua, che varia a seconda dell'altitudine del luogo di posizionamento. Con questo procedimento si risciacquano anche i componenti che conducono acqua.

Eseguire **assolutamente** il procedimento affinché possa essere garantito il funzionamento perfetto.

- Far funzionare l'apparecchio in modalità Cottura a vapore (100 °C) per 15 minuti. Procedere come descritto al capitolo "Impostazioni".

In seguito a un **trasloco**, l'apparecchio deve essere nuovamente tarato alla temperatura di ebollizione dell'acqua qualora la differenza di altitudine sia di almeno 300 metri. Effettuare un ciclo di decalcificazione (v. al capitolo "Pulizia e manutenzione / Decalcificazione").

Riscaldare l'apparecchio

Per sgrassare la resistenza anulare, riscaldare il forno vuoto con la funzione "Thermovent plus" a una temperatura di 200°C per 30 minuti. Procedere come descritto al capitolo "Uso".

Riscaldando il forno per la prima volta si generano odori. Questi e eventuali fumane spariscono dopo breve tempo e non comportano un allacciamento errato o un guasto dell'apparecchio. Durante questo periodo, provvedere a una buona aerazione della cucina.

Menù principale	Temperatura consigliata	Area temperatura
Modalità		
Thermovent plus Per cuocere su più ripiani	160 °C / 320 °F	30 - 225 °C / 85 - 435 °F
Calore superiore / inferiore Per cuocere ricette tradizionali e preparare soufflé	180 °C/ 355 °F	30 - 225 °C / 85 - 435 °F
Cottura combinata Thermovent plus Per cuocere e arrostire	170 °C 340 °F	30 - 225 °C / 85 - 435 °F
Cottura combinata Calore superiore / inferiore Per cuocere e arrostire	180 °C 355 °F	30 - 225 °C / 85 - 435 °F
Cottura combinata Grill grande Per grigliare	Livello 3	Livello 1 - 3
Cottura a vapore Cottura di tutti gli alimenti, preparazione di conserve, per estrarre il succo, cottura di menù, applicazioni speciali	100 °C 212 °F	40 - 100 °C / 105 - 212 °F
Cottura intensa Per cuocere dolci con farcitura umida.	180 °C 355 °F	50 - 225 °C / 120 - 435 °F
Calore inferiore Questa funzione può essere utilizzata a fine cottura per dorare il fondo della pietanza.	190 °C 375 °F	100 - 225 °C / 210 - 435 °F
Calore superiore Per continuare la cottura della parte superiore della pietanza, gratinare, dorare soufflé, cuocere torte	190 °C 375 °F	100 - 225 °C / 210 - 435 °F

Menù principale	Temperatura consigliata	Area temperatura
Modalità		
Grill grande Per grigliare grandi quantità di pietanze piane e per gratinare pietanze in grandi stampi	Livello 3	Livello 1 - 3
Grill piccolo Per grigliare piccole quantità di pietanze piane e per gratinare pietanze in piccoli stampi.	Livello 3	Livello 1 - 3
Grill ventilato Grill ventilato per grigliare pietanze con diametro più grande, p.es. arrotolati di carne, pollame	200 °C / 395 °F	50 - 225 °C / 120 - 435 °F
Torte dolci/salate speciali Per impasti soffici	160 °C / 320 °F	30 - 225 °C / 85 - 435°F
Programmi automatici Appare l'elenco dei programmi automatici disponibili	-	-
Applicazioni speciali		
Cottura menù Cottura contemporanea di alimenti diversi	-	-
Pizza	180 °C / 355 °F	180 °C - 225 °C 355 °F - 435 °F
Scongelare Per scongelare delicatamente surgelati	60 °C / 140 °F	50 - 60 °C / 120 - 140 °F
Riscaldare Per riscaldare delicatamente alimenti già cotti	130 °C / 265 °F	120 - 140 °C / 250 - 285 °F
Scottare	-	-

Menù principale	Temperatura consigliata	Area temperatura
Applicazioni speciali		
Conservazione	90 °C / 195 °F	80 °C - 100 °C / 175 °F - 212 °F
Sterilizzare le stoviglie	-	-
Essiccazione	60 °C / 140 °F	60 °C - 70 °C 140 °F - 160 °F
Lievitazione impasto	-	-
Funzione Sabbath	180 °C 355 °F	30°C - 225°C 85°F - 435°F
Programmi personalizzati Creare e memorizzare procedimenti di cottura	-	-
Impostazioni Modificare le impostazioni di serie	-	-
Pulizia / Manutenzione		
Decalcificare	-	-
Ammollo	-	-
Asciugatura	-	-
Risciacquo	-	-

Prima di ogni procedimento di cottura verificare se la griglia sul fondo è posizionata correttamente, altrimenti i residui delle pietanze possono ostruire lo scarico dell'acqua.

Riempire il serbatoio acqua

Per aprire o chiudere il pannello non toccare la maniglia dello sportello. Pericolo di schiacciamento.

- Toccare per aprire il pannello.
- Estrarre il serbatoio dell'acqua (a destra) e riempirlo fino alla tacca "max.".

Utilizzare **solo acqua fredda di rubinetto** (sotto i 20°C); non utilizzare mai acqua distillata, acqua minerale o altri liquidi.

- Inserire il serbatoio nell'apparecchio finché è percettibile l'incastro.
- Toccare per chiudere il pannello.

Scegliere la modalità d'uso

- Accendere l'apparecchio ⓘ.
- Selezionare "Modalità".
- Se la funzione desiderata non viene visualizzata, toccare uno dei tasti sensori illuminati accanto al display finché appare la funzione.
- Selezionare la funzione toccando il tasto sensore sulla sinistra.

Impostare temperatura / temperatura nucleo (interna)

- Confermare la temperatura proposta con "OK"

oppure

- con i tasti sensori a cifre impostare la temperatura desiderata e confermare con OK.

Impostare la durata di cottura

- Immettere la durata di cottura desiderata tramite i tasti sensori a cifre.
- Confermare con "OK".

Impostare l'umidità

(cottura combinata o per riscaldare)

- Confermare l'umidità con "OK"

oppure

- con i tasti a sensore **- / +** oppure con i tasti a sensore in cifre impostare la temperatura desiderata e confermare con OK.

Al termine del procedimento

Al termine del procedimento suona un segnale acustico e sul display appare "Procedimento terminato".
Con alcune modalità appare inoltre "Riduzione vapore". Attendere finché l'indicazione "Riduzione vapore" si spegne prima di aprire lo sportello dell'apparecchio ed estrarre le pietanze.

- Spegnere l'apparecchio.

Pericolo di ustionarsi!
È possibile ustionarsi sulle pareti del vano cottura, con alimenti che traboccano e con gli accessori.
Indossare i guanti da cucina per prelevare gli alimenti caldi dal forno.

Risciacquo

Dopo aver spento l'apparecchio a seguito di un procedimento di cottura con vapore sul display compare "Risciacquo apparecchio". Eseguire questo procedimento in ogni caso per risciacquare eventuali residui di alimenti. Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

Dopo l'uso

- Estrarre e vuotare il serbatoio dell'acqua/il contenitore dell'acqua di condensa. Per estrarre il serbatoio/il contenitore acqua di condensa sollevarli leggermente.
- Pulire e asciugare l'intero apparecchio dopo ogni impiego come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione".

Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è completamente asciutto.

Durante il funzionamento

Interrompere il procedimento

Il procedimento si interrompe non appena viene aperto lo sportello. Il riscaldamento viene disattivato, il tempo di cottura residuo rimane invece memorizzato.

Quando si apre lo sportello fuoriesce vapore. Fare un passo indietro e attendere che il vapore sia fuoriuscito.

Pericolo di bruciarsi.
È possibile bruciarsi toccando le pareti del vano cottura, con gli alimenti che traboccano, gli accessori e il vapore molto caldo.
Indossare i guanti da cucina quando si introducono in forno gli alimenti o si prelevano.

Il procedimento prosegue non appena viene chiuso lo sportello.

Dapprima si ha una fase di riscaldamento, durante la quale la temperatura in aumento viene segnalata su display. Quando si raggiunge la temperatura impostata, sul display compare il tempo residuo che scorre.

Modalità con vapore
Il procedimento di cottura termina in anticipo se si apre lo sportello nel corso dell'ultimo minuto di cottura (55 secondi di durata residua).

Modifica delle impostazioni

- Selezionare "Modificare".
- Selezionare la voce desiderata ad es. "Temperatura" e apportare la modifica.
- Confermare con "OK".

Memorizzare

È possibile salvare un procedimento di cottura in corso in modo che infine possa essere richiamato nel menù "Programmi personalizzati".

Al termine del procedimento di cottura compare sul display "Salvare".

- Selezionare "Salvare".

Appare un riepilogo.

- Selezionare "Confermare".

Il procedimento di cottura può ora essere memorizzato.

Il procedimento può essere salvato con un nome scelto dall'utente. Il nome può avere al massimo 10 caratteri. Confermare ogni scelta con OK.

- Selezionare il nome desiderato.

Se il nome è stato immesso correttamente, selezionare "Salvare".

A display appare un'informazione relativa al programma salvato.

- Confermare con "OK".

Se manca acqua

Se durante il funzionamento viene rilevata la mancanza di acqua, suona un segnale acustico e sul display compare l'invito a riempire il serbatoio di acqua pulita.

- Estrarre il serbatoio e riempirlo d'acqua.
- Inserire il serbatoio nell'apparecchio finché è percettibile l'incastro.

Il procedimento continua.

Cottura a vapore / Scongelare

- Accendere l'apparecchio.
- Riempire il serbatoio dell'acqua e inserirlo.
- Introdurre nell'apparecchio le pietanze da scongelare.
- Selezionare la funzione Cottura al vapore / Applicazioni speciali > Scongelare.
- Confermare la temperatura consigliata con "OK" oppure immettere una temperatura e confermarla.
- Impostare la durata desiderata e confermare con "OK".

Dopo la conferma, l'apparecchio si avvia automaticamente.

Solo per la cottura a vapore:
se è attiva la funzione scaldavivande l'apparecchio non si spegne al termine del procedimento di cottura.

Riscaldare

- Accendere l'apparecchio.
- Riempire il serbatoio dell'acqua e inserirlo.
- Introdurre nell'apparecchio le pietanze da scongelare.
- Selezionare Applicazioni speciali > Riscaldare.
- Confermare la temperatura consigliata con "OK" oppure immettere una temperatura e confermarla.
- Confermare l'umidità con "OK" oppure immettere il grado di umidità desiderato e confermarlo.
- Impostare la durata desiderata e confermare con "OK".

Dopo la conferma, l'apparecchio si avvia automaticamente.

Cottura combinata

La funzione "Cottura combinata" si basa su una combinazione di calore e vapore. E' possibile combinare fino a dieci fasi di cottura per creare un procedimento. Per ogni fase è possibile selezionare individualmente: temperatura, umidità, durata o temperatura interna.

La cottura di svolge in base alla sequenza delle singole fasi di cottura impostate.

Con la modalità "Cottura combinata / Grill" non è possibile utilizzare la sonda termometrica.

Come esempio in seguito è indicato un procedimento di cottura composto da 3 fasi.

- Accendere l'apparecchio ⓘ.
- Riempire il serbatoio dell'acqua e inserirlo.
- Infilare la sonda termometrica nell'alimento e infornare l'alimento.
  Inserire la teglia universale al livello più basso se l'alimento viene cotto sulla griglia.
- Selezionare "Cottura combinata".
- Selezionare la modalità desiderata.

Fase di cottura 1

- Impostare la temperatura desiderata (o il livello) e confermare con "OK".
- Impostare l'umidità e confermare con "OK".
- Selezionare "Durata cottura" oppure "Impostare temperatura interna".
- Impostare la durata di cottura o la temperatura interna e confermare con "OK".
- Selezionare "Aggiungere fase di cottura".

Fase di cottura 2

- Selezionare la modalità desiderata.
- Impostare la temperatura desiderata (o il livello) e confermare con "OK".
- Impostare l'umidità e confermare con "OK".
- Selezionare "Durata cottura" oppure "Impostare temperatura interna".
- Impostare la durata di cottura o la temperatura interna e confermare con "OK".
- Selezionare "Aggiungere fase di cottura".

Fase di cottura 3

- Selezionare la modalità desiderata.
- Impostare la temperatura desiderata (o il livello) e confermare con "OK".
- Impostare l'umidità e confermare con "OK".
- Selezionare "Durata cottura" oppure "Impostare temperatura interna".
- Impostare la durata di cottura o la temperatura interna e confermare con "OK".
- Selezionare "Terminare cottura combinata".

Sul display viene visualizzato un riepilogo delle singole fasi di cottura. Se non si desidera aggiungere un'ulteriore fase di cottura, confermare con "Confermare".

Avviare il procedimento o impostare l'ora di avvio o il termine (v. relativo capitolo).

Thermovent Plus / Calore superiore e inferiore/ Calore superiore/ Calore inferiore/ Grill / Grill ventilato/ Cottura intensa/ Torte/dolci speciali

Per la cottura di pane e di dolci il filtro antigrasso posizionato sulla parete posteriore del vano cottura deve essere rimosso. Eccezione: se si preparano torte alla prugna o una pizza con farcitura abbondante il filtro deve invece essere utilizzato.

Dopo aver confermato la temperatura l'apparecchio si avvia automaticamente. La durata impostabile varia da 1 minuto a 12 ore. La durata inizia a scorrere quando si avvia l'apparecchio.

L'impostazione della durata non è obbligatoriamente necessaria. Se non viene immessa alcuna durata, l'apparecchio si spegne dopo max. 12 ore di funzionamento.

Con queste modalità è possibile attivare l'immissione di vapore (a display appare "Immissione di vapore"). Il vapore viene immesso subito dopo la selezione per circa 1 minuto. Il numero delle immissioni di vapore non è limitato.

- Eventualmente rimuovere il filtro antigrasso dalla parete posteriore.
- Accendere l'apparecchio ⓘ.
- Selezionare la modalità desiderata.
- Confermare la temperatura predefinita o impostare la temperatura desiderata.
- Impostare la temperatura interna (non possibile per le modalità Grill, Calore superiore, Calore inferiore):
  se la temperatura proposta è appropriata alle proprie esigenze confermare con "OK", per modificare la temperatura usare i tasti sensori per le cifre e confermare con "OK".

Per immettere una durata di cottura:

- Selezionare "Modificare".
- Selezionare "Durata cottura".
- Impostare la durata desiderata e confermarla con "OK".

Programmi personalizzati

I procedimenti di cottura usati frequentemente (massimo 20) possono essere salvati con definizioni personalizzate nel menù relativo ai programmi individuali.

Se non sono stati salvati ancora dei programmi, sul display compare:

Creare programma

Per creare programmi personalizzati.

A display compaiono eventualmente i programmi personalizzati già salvati. È possibile scegliere tra le due seguenti possibilità:

elaborare programmi

creare un programma
Per creare programmi personalizzati.

Modificare un programma
Per visualizzare e modificare programmi esistenti.

cancellare un programma
Per cancellare programmi esistenti.

Creare programma

- Selezionare "Programmi personalizzati".
- Selezionare "Elaborare programmi" (o Creare programma).
- Selezionare "Creare programma"
- Procedere con le impostazioni come di consueto e confermare con "OK".

Per aggiungere un'ulteriore fase di cottura, selezionare "Aggiungi fase cottura" e procedere come descritto.

- Selezionare "Terminare"

Appare un riepilogo.

- Applicare le modifiche con "Confermare".

Il procedimento può essere salvato con un nome scelto dall'utente. Il nome può avere al massimo 10 caratteri. Confermare ogni scelta con OK.

- Selezionare "Salvare".
- Selezionare il nome desiderato.

Se il nome è stato immesso correttamente, selezionare "Salvare".

A display appare un'informazione relativa al programma salvato.

- Confermare con "OK".

Modificare il programma

- Selezionare "Programmi personalizzati".
- Selezionare "Elaborare programmi".
- Selezionare "Modificare programma".
- Selezionare il programma desiderato.

È possibile modificare le fasi di cottura oppure il nome del programma. Eseguire le impostazioni come di consueto.

Cancellare programma

- Selezionare "Programmi personalizzati".
- Selezionare "Elaborare programmi".
- Selezionare "Cancellare programma".
- Selezionare il programma desiderato.
- Confermare con "OK".

Ora avvio / Fine

L'avvio del procedimento può essere posticipato. L'apparecchio si accende automaticamente.
In "Decalcificazione" ciò non è possibile.

Con "Avvio alle" è possibile selezionare l'ora in cui si vuole che il procedimento inizi. Con "Fine alle" è possibile selezionare l'ora a cui si vuole che sia pronto.

La differenza tra l'ora di avvio e di fine è il tempo di cottura immesso sommato al tempo di riscaldamento calcolato dall'apparecchio.

Se la temperatura del vano cottura è troppo alta, ad es. al termine del procedimento di cottura, non è possibile utilizzare questa funzione. "Avvio alle" / "Fine alle" in questo caso non viene visualizzato.
Far raffreddare il vano cottura lasciando lo sportello del forno aperto.

Il risultato di cottura può essere compromesso se tra l'introduzione degli alimenti da preparare e l'ora di avvio trascorre un lasso di tempo eccessivo.
Gli alimenti freschi possono subire una modifica di colore e andare addirittura a male.

Impostare

- Selezionare come sempre la modalità, la temperatura e la durata di cottura.
- Selezionare "Modificare".
- Selezionare "Avvio alle" o "Fine alle" e immettere l'ora in cui un procedimento di cottura dovrebbe essere avviato o dovrebbe terminare.
- Confermare con "OK".

Annullare

- Selezionare "Modificare".
- Selezionare "Avvio alle" o "Fine alle".
- Selezionare resettare/ripristinare.

Timer

Per sorvegliare diversi procedimenti è possibile utilizzare il timer.

Il timer può essere utilizzato anche mentre è in corso un procedimento di cottura.

Si può impostare un tempo compreso tra 1 secondo e 9 ore 59 minuti 59 secondi.
Se il tempo immesso è inferiore ai 10 minuti viene visualizzato in min:sec; se è superiore in ore:min.

Il tempo indicato sul timer deve essere immesso in secondi o ore, minuti e secondi.
Esempio: 8 minuti = 0:08:00

Al termine del tempo impostato suona un segnale acustico.
Per spegnere il timer toccare 🔔. Se una volta che ha suonato, il timer non viene spento, inizia a contare progressivamente e sul display lampeggia il simbolo 🔔. Ciò consente di controllare quanto tempo è passato da quando è suonato il timer.

Impostare

Se la visualizzazione dell'ora è disattivata (v. capitolo "Impostazioni - Orologio") accendere l'apparecchio ⓘ per impostare un tempo breve.

- Toccare il tasto 🔔.
- Immettere il tempo desiderato con il tastierino numerico.
- Confermare con "OK".

Modificare

- Toccare 🔔, immettere il tempo desiderato e confermare con "OK".

Annullare

- Toccare 🔔, selezionare "Ripristinare".

Blocco

Questa funzione impedisce che il forno venga inavvertitamente acceso.

Al momento della fornitura, questa funzione è disattivata. Per attivare questa funzione, basta modificare l'impostazione di serie (v. al capitolo "Impostazioni > Sicurezza").

Se è attivo il blocco, a display appare il simbolo 🔒 quando si accende l'apparecchio.

Sblocco

- Toccare il tasto On/Off ⓘ.

Sul display appare un'indicazione.

- Confermare con "OK" più volte finché l'indicazione scompare.

Dopo di che usare il forno come di consueto.

Il blocco di messa in funzione si attiva automaticamente alcuni secondi dopo aver spento l'apparecchio.

Blocco tasti

Affinché le impostazioni di un procedimento in corso non possano essere inavvertitamente modificate, l'apparecchio è dotato di un blocco tasti.

Quando è attivo, tutti i tasti sono bloccati a eccezione del tasto On/Off ⓘ. È possibile confermare un tempo breve trascorso.

Al momento della fornitura, questa funzione è disattivata. Per attivare questa funzione, basta modificare l’impostazione di serie (v. al capitolo "Impostazioni > Sicurezza").

Sblocco

- Toccare un tasto sensore qualsiasi.

Sul display appare un'indicazione.

- Confermare con "OK" più volte finché l'indicazione scompare.

Dopo di che usare il forno come di consueto.

Il blocco tasti si attiva automaticamente alcuni secondi dopo l'ultima immissione.

Questo capitolo contiene informazioni di carattere generale. Per indicazioni precise su determinati alimenti o applicazioni si rimanda ai corrispondenti capitoli.

Cottura a vapore

Peculiarità della cottura a vapore

Con la cottura a vapore le vitamine e i sali minerali si conservano meglio perché gli alimenti non sono immersi nell'acqua.

Anche il sapore degli alimenti resta inalterato rispetto alla cottura tradizionale. Per questo si consiglia di salare gli alimenti solo dopo la cottura. Gli alimenti mantengono anche il loro colore naturale e fresco.

Recipienti di cottura

Recipienti di cottura

L'apparecchio viene fornito con stoviglie per la cottura in acciaio inossidabile. Sono poi disponibili anche ulteriori recipienti di diverse misure, forati e non forati (v. capitolo "Accessori su richiesta"). Questo permette di utilizzare il recipiente più adatto a seconda della pietanza. Per la **cottura a vapore** usare preferibilmente i recipienti forati. In questo modo il vapore giunge all'alimento da tutti i lati e la cottura risulta più uniforme.

Stoviglie proprie

Si possono utilizzare anche stoviglie proprie. Attenzione:

– le stoviglie devono essere adatte all'uso nel forno e resistenti al vapore. Se si vogliono usare stoviglie di plastica per la cottura a vapore, rivolgersi al produttore delle stoviglie per sapere se sono adatte.

– Stoviglie con pareti spesse non sono particolarmente adatte per la cottura a vapore, poiché conducono meno bene il calore e prolungano nettamente i tempi indicati nelle tabelle.

- Appoggiare il recipiente di cottura sulla griglia oppure in un altro contenitore, non direttamente sul fondo del forno.
- Tra il bordo superiore del recipiente e il cielo del vano cottura deve rimanere cuna certa distanza affinché nel recipiente penetri una quantità di vapore sufficiente.

Teglia universale / griglia

Utilizzare la teglia universale con la griglia applicata, p.es. quando si griglia inserire la teglia nel ripiano di introduzione e la griglia automaticamente sopra. Estrarli contemporaneamente dal vano cottura.

Ripiano di introduzione

È possibile scegliere il livello di cottura a piacimento e cuocere più pietanze contemporaneamente, su più livelli. Il tempo di cottura rimane invariato anche in questo caso.

Se per la cottura a vapore si utilizzano contemporaneamente più recipienti di cottura alti, introdurre i recipienti alternati. Lasciare almeno un livello libero tra i recipienti di cottura.

Temperatura

Nel corso della cottura a vapore si raggiungono al massimo i 100°C. Quasi tutti gli alimenti possono essere cotti a questa temperatura. Alcuni alimenti particolarmente delicati, ad es. frutta in bacche, richiedono invece una temperatura inferiore, altrimenti scoppiano. Maggiori informazioni ai capitoli corrispondenti.

Combinazione con cassetto Gourmet
Quando è in funzione il cassetto Gourmet, il vano cottura del forno a vapore può essere riscaldato fino a max. 40°C. Se in questo caso si imposta una temperatura di 40°C non si produce vapore perché il vano cottura è troppo caldo.

Dispositivo antiestrazione

La teglia e la griglia sono dotate di un dispositivo antiestrazione affinché non scivolino fuori se estratte solo parzialmente. Sollevare griglia e teglia per estrarle.

Durata (tempo di cottura)

I tempi necessari per la cottura a vapore corrispondono di norma ai tempi necessari per la preparazione delle pietanze in pentola. I fattori che possono influenzare la cottura sono descritti nei capitoli che seguono.

Il tempo di cottura non dipende dalla quantità di alimento introdotto. Il tempo di cottura per 1 kg di patate, ad esempio, è lo stesso che per 500 g.

I tempi indicati nelle tabelle sono indicativi. Consigliamo di iniziare scegliendo il tempo più breve. Eventualmente si può sempre proseguire la cottura.

Cuocere nel liquido

Per procedimenti di cottura con aggiunta di liquidi si consiglia di riempire il recipiente solo per $^{2}/_{3}$ per evitare che estraendolo al termine della cottura, il contenuto trabocchi.

Ricette personalizzate

Gli alimenti e i piatti che si preparano in pentola si possono preparare anche al vapore. I tempi per la cottura sono uguali. Cuocendo al vapore non è possibile dorare gli alimenti.

Verdure

Alimenti freschi

Pulire la verdura come di consueto, mondarla e tagliarla.

Alimenti surgelati

Non occorre scongelarli prima di cuocerli. Eccezione: verdura congelata in blocco.

Verdura congelata e verdura fresca richiedono lo stesso tempo di cottura e possono essere preparate contemporaneamente.

Tagliare i pezzi congelati più grossi. I tempi di cottura si ricavano generalmente dalla confezione.

Recipienti di cottura

Alimenti con diametro contenuto (es. piselli, asparagi) hanno poco spazio tra loro, quindi il vapore fa più fatica a penetrare. Per ottenere una cottura uniforme, in questi casi scegliere recipienti piatti e riempirli solo per 3 - 5 cm. Se la quantità è abbondante, utilizzare più recipienti piatti.

Si possono sistemare nello stesso recipiente anche verdure diverse, a patto che abbiano lo stesso tempo di cottura.

Per verdura che deve essere cotta in un liquido, ad es. il cavolo rosso, utilizzare un recipiente non forato.

Ripiano di introduzione

Se si cuociono verdure coloranti in recipienti forati, p.es. rape rosse, non disporre altri alimenti sotto questo recipiente. In questo modo si impediscono alterazioni del colore a causa del liquido che gocciola.

Tempo di cottura

Come per la cottura tradizionale, anche per la cottura a vapore i tempi dipendono dalla dimensione dell'alimento e dal grado di cottura desiderato. Esempio:
patate non farinose, tagliate in quarti = ca. 18 minuti
patate non farinose, tagliate a metà = ca. 22 minuti
cavolfiore a rosette, grandi, al dente = ca. 12 minuti
cavolfiore a rosette, piccole, ben cotte = ca. 12 minuti.

Impostazioni

Programmi automatici > Verdure > ...

oppure

Modalità > Cottura a vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: (v. tabella)

I tempi segnati nelle tabelle sono valori indicativi e riferiti alla verdura fresca. Consigliamo di iniziare scegliendo il tempo più breve. Eventualmente si può sempre proseguire la cottura.

	Durata in minuti
Carciofi	32–38
Cavolfiore intero	27–28
Cavolfiore, a rosette	8
Fagiolini, verdi	10–12
Broccoli, a rosette	3–4
Carote, intere	7–8
Carote, a metà	6–7
Carote, a pezzettini	4
Cicoria, a metà	4–5
Cavolo cinese, tagliato	3
Piselli	3
Finocchi a metà	10–12
Finocchi a listarelle	4–5
Cavolo riccio, a pezzetti	23–26
Patate non farinose, pelate intere a metà in quarti	 27–29 21–22 16–18

	Durata in minuti
Patate prevalentemente non farinose, pelate intere a metà in quarti	 25–27 19–21 17–18
Patate farinose, pelate intere a metà in quarti	 26–28 19–20 15–16
Cavolo rapa a fiammifero	6–7
Zucca a dadini	2–4
Pannocchie	30–35
Bietole, tagliate	2–3
Peperone, a dadini/listarelle	2
Funghi	2
Patate lesse, non farinose	30–32
Porri, a pezzetti	4–5
Porri, a metà per il lungo	6
Cavolo romanesco intero	22–25
Cavolo romanesco, a rosette	5–7
Cavoletti di Bruxelles	10–12
Bietole rosse intere	53–57
Cavolo rosso, tagliato	23–26
Scorzonera intera grossa	9–10
Sedano rapa a listarelle	6–7
Asparagi verdi	7
Asparagi, bianchi grossi	9–10

	Durata in minuti
Carote comuni, a pezzettini	6
Spinaci	1–2
Cavolo a punta, tagliato	10–11
Sedano, tagliato	4–5
Rape, tagliate	6–7
Cavolo cappuccio tagliato	12
Verza tagliata	10–11
Zucchine a fette	2–3
Taccole	5–7

Carne

Alimenti freschi

Preparare la carne come di consueto.

Alimenti surgelati

Scongelare la carne prima della cottura (v. capitolo "Scongelare").

Preparazione

Se la carne deve essere prima rosolata e poi stufata, rosolarla prima in padella.

Tempo di cottura

Il tempo di cottura dipende dallo spessore e dalle caratteristiche dell'alimento, non dal peso. Più grosso è il singolo pezzo, più lungo sarà il tempo di cottura. Un pezzo di carne da 500 g e con 10 cm di altezza richiede un tempo di cottura più lungo rispetto a un pezzo sempre da 500 g ma con altezza di 5 cm.

Suggerimenti

Affinché nella carne le **sostanze aromatiche** rimangano inalterate, cuocere l'alimento in un recipiente forato. Infilarvi sotto un recipiente non forato, in modo da raccogliere il succo concentrato.
Il concentrato che può essere anche congelato, può servire ad es. per la successiva preparazione di salse.

Per ottenere un **brodo intenso** si può usare gallina da brodo e parti del manzo come la pancia, il costato e gli ossi. Versare la carne da brodo e la verdura (sedano, cipolla eccetera) in acqua fredda in un contenitore non forato. Più lunga è la cottura, più intenso sarà il brodo.

Impostazioni

Programmi automatici > Carne > ...

oppure

Modalità > Cottura a vapore > ...
Temperatura: 100 °C
Durata: (v. tabella)

I tempi indicati nelle tabelle sono indicativi. Consigliamo di iniziare scegliendo il tempo più breve. Eventualmente si può sempre proseguire la cottura.

Carne	Temperatura in °C	Durata in minuti
Ossobuco, immerso in acqua	100	110–120
Stinco lesso	100	135–145
Petto di pollo filetti	100	8–10
Stinco	100	105–115
Costata, immersa in acqua	100	110–120
Vitello a listarelle	100	3–4
Costolette affumicate	100	6–8
Agnello, spezzatino	100	12–16
Pollo	100	60–70
Rotolo di tacchino	100	12–15
Bistecca di tacchino	100	4–6
Biancostato, immerso in acqua	100	130–140
Spezzatino di manzo	100	105–115
Gallina da brodo, immersa in acqua	100	80–90
Bollito di manzo (punta)	100	110–120

Insaccati

Impostazioni

Programmi automatici > Insaccati > ...

oppure

Modalità > Cottura a vapore
Temperatura: 90 °C
Durata: (v. tabella)

Insaccati	Durata in minuti
Würstel	6–8
Salame tipo Lyoner	6–8
Tipo salsiccia bianca	6–8

Pesce

Alimenti freschi

Preparare il pesce come di consueto, ad es. eviscerarlo, squamarlo ecc.

Alimenti surgelati

Scongelare leggermente il pesce prima della cottura (v. al capitolo "Scongelare").

Preparazione

Irrorare prima della cottura il pesce ad es. col succo di limone o di lime. Questo renderà più consistente la carne.

Non occorre salare il pesce, perché i sali minerali che contiene e che lo rendono saporito rimangono inalterati con la cottura a vapore.

Recipienti di cottura

Imburrare i contenitori forati. Inserire la teglia universale al livello di introduzione più basso.

Ripiano di introduzione

Se si cuoce il pesce in un recipiente forato e contemporaneamente si cuociono altri alimenti in altri recipienti di cottura, evitare che il liquido del pesce goccioli sugli altri alimenti introducendo il recipiente col pesce direttamente sopra la teglia universale.

Temperatura

85 °C - 90°C
Cottura delicata di pesci delicati come la sogliola.

100 °C
Cottura di pesce più consistente come il salmone o il merluzzo e per la preparazione di pesce in salsa.

Tempo di cottura

Il tempo di cottura dipende dallo spessore e dalle caratteristiche dell'alimento, non dal peso. Più grosso è il singolo pezzo, più lungo sarà il tempo di cottura. Un pezzo di pesce da 500 g e con 3 cm di altezza richiede un tempo di cottura più lungo rispetto a un pezzo sempre da 500 g ma con altezza di 2 cm.

Più a lungo cuoce il pesce, più dura diventa la sua carne. Attenersi ai tempi di cottura indicati.
Se si ritiene che il pesce non sia sufficientemente cotto, proseguire la cottura per qualche altro minuto.

Se si cuoce il pesce nel fondo oppure nella salsa, aggiungere qualche minuto al tempo indicato.

Suggerimenti

Se si usano spezie o erbe aromatiche come l'aneto, si esalta il sapore del pesce.

Per la cottura, i pesci più grandi vanno disposti in verticale. In questo caso sostenerli utilizzando una tazzina rovesciata sul fondo del recipiente di cottura. Adagiarvi il pesce con la pancia aperta.

Gli scarti del pesce come lisca, pinne e testa possono essere usati per preparare una salsa, aggiungendo acqua e verdure da brodo. Cuocere a 100°C per 60-90 minuti. Più lunga è la cottura, più intenso sarà il brodo.

Il **pesce azzurro** (con colorazione bluastra) deve essere cotto in acqua e aceto. E' importante non danneggiare la pelle del pesce. Pesci adatti a questa preparazione sono: trote, carpe, anguille e salmone.

Impostazioni

Programmi automatici > Pesce > ...
oppure
Modalità > Cottura a vapore
Temperatura: (v. tabella)
Durata: (v. tabella)

I tempi indicati nelle tabelle sono valori indicativi relativi al pesce fresco. Consigliamo di iniziare scegliendo il tempo più breve. Eventualmente si può sempre proseguire la cottura.

	Temperatura in °C	Durata in minuti
Anguilla	100	5–7
Persico, filetti	100	8–10
Orata, filetti	85	3
Trota, 250 g	90	10–13
Halibut, filetti	85	4–6
Merluzzo filetti	100	6
Carpa 1,5 kg	100	18–25
Filetto di salmone	100	6–8
Trancio di salmone	100	8–10
Trota salmonata	90	14–17
Pangasio, filetti	85	3
Scorfano, filetti	100	6–8
Eglefino, filetti	100	4–6
Platessa, filetti	85	4–5
Coda di rospo, fettine	85	8–10
Sogliola, filetti	85	3
Rombo, filetti	85	5–8
Filetto di tonno	100	6–8
Lucioperca, filetti	85	4

Crostacei

Preparazione

Scongelare i crostacei surgelati prima della cottura.

Sgusciarli, togliere l'intestino e lavarli.

Recipienti di cottura

Imburrare i contenitori forati. Inserire la teglia universale al livello di introduzione più basso.

Tempo di cottura

Più a lungo cuociono i crostacei, più dura diventa la carne. Attenersi ai tempi di cottura indicati.

Se si cuociono i crostacei nel fondo oppure nella salsa, aggiungere qualche minuto al tempo indicato.

Impostazioni

Programmi automatici > crostacei > ...

oppure

Modalità > Cottura a vapore
Temperatura: (v. tabella)
Durata: (v. tabella)

	Temperatura in °C	Durata in minuti
Gamberetti	90	3
Gamberi	90	3
Gamberi imperiali	90	4
Granchio	90	3
Aragosta	95	10–15
Mazzancolle	90	3

Molluschi

Alimenti freschi

⚠ Cuocere solo i molluschi chiusi. Quelli che dopo la cottura non si aprono vanno gettati via. Pericolo di intossicazione.

Prima della cottura, lasciare i molluschi immersi nell'acqua per qualche ora in modo che possano spurgare la sabbia. Spazzolare i molluschi con forza per eliminare eventuali fibre impigliate nel guscio.

Alimenti surgelati

Scongelare i molluschi surgelati.

Tempo di cottura

Più a lungo cuociono, più dura diventa la carne. Attenersi ai tempi di cottura indicati.

Impostazioni

Programmi automatici > molluschi > ...

oppure

Modalità > Cottura a vapore
Temperatura: (v. tabella)
Durata: (v. tabella)

	Temperatura in °C	Durata in minuti
Lepadi	100	2
Cuori di mare	100	2
Cozze	90	12
Capesante	90	5
Cannolicchi	100	2–4
Vongole	90	4

Riso

Il riso si gonfia durante la cottura per cui deve essere cotto in sostanze liquide. Il rapporto di riso e liquido dipende dal tipo di riso.

Il riso assorbe completamente il liquido, le sostanze nutritive non si perdono.

Impostazioni

Programmi automatici > riso > ...

oppure

Modalità > Cottura a vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: (v. tabella)

	Rapporto riso : liquido	**Durata in minuti**
Riso Basmati	1 : 1,5	15
Riso parboiled	1 : 1,5	23–25
Riso a chicco tondo Riso al latte Risotto	1 : 2,5 1 : 2,5	30 18–19
Riso integrale	1 : 1,5	26–29
Riso selvatico	1 : 1,5	26–29

Pasta

Pasta secca

La pasta secca si gonfia durante la cottura, per questo deve essere cotta in acqua o in altro liquido. Coprire completamente la pasta con il liquido. Se si usa acqua calda, il risultato di cottura è migliore.

Prolungare i tempi di cottura indicati dal produttore di ca. $^1/_3$.

Alimenti freschi

La pasta fresca non ha bisogno di assorbire acqua; si può quindi cuocere in un recipiente forato.

Disporre i pezzi di pasta nel recipiente "comodamente", cercando di non ammassarli.

Impostazioni

Programmi automatici > Pasta fresca > ...

oppure

Modalità > Cottura a vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: (v. tabella)

Alimenti freschi	**Durata in minuti**
Gnocchi	3
Knöpfli/ gnocchetti tondi	2
Ravioli	3
Strangolapreti	2
Tortellini	3
Alimenti secchi, immersi in acqua	
Tagliatelle	14
Pasta per minestre	8

Canederli

I canederli pronti sottovuoto devono essere ben coperti da acqua altrimenti si sfaldano.

I canederli freschi possono essere cotti in un recipiente forato precedentemente unto.

Impostazioni

Programmi automatici > Pasta fresca > ...

oppure

Modalità > Cottura a vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: (v. tabella)

	Durata in minuti
Pasta lievitata per dolci, al vapore	30
Canederli (pasta al lievito)	20
Canederli di patate pronti in sacchetto	20
Canederli di pane pronti in sacchetto	18–20

Cereali

I cereali si gonfiano durante la cottura per cui devono essere cotti in acqua o in altro liquido. Il rapporto di cereali e liquido dipende dal tipo di cereale.

I cereali possono essere cotti interi o tritati.

Impostazioni

Programmi automatici > Cereali > ....

oppure

Modalità > Cottura a vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: (v. tabella)

	Rapporto cereali : liquido	Durata in minuti
Bulgur	1 : 1,5	9
Frumento verde intero	1 : 1	7
Frumento verde, sminuzzato	1 : 1	18–20
Avena intera	1 : 1	18
Avena sminuzzata	1 : 1	7
Miglio	1 : 1,5	10
Quinoa	1 : 1,5	15
Segale intera	1 : 1	35
Segale sminuzzata	1 : 1	10
Frumento intero	1 : 1	30
Frumento sminuzzato	1 : 1	8

Legumi

- secchi -

Prima della cottura, i legumi dovrebbero essere ammollati in acqua fredda per almeno 10 ore. L'ammollo li rende meglio digeribili e riduce il tempo di cottura.
Eccezione: le **lenticchie** non hanno bisogno di essere ammollate.

I legumi ammollati devono essere immersi nel liquido durante la cottura; per legumi non ammollati, a seconda del tipo, valutare il rapporto tra legumi e liquido.

Impostazioni

Programmi automatici > Legumi > ...

oppure

Modalità > Cottura a vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: (v. tabella)

Ammollati	
	Durata in minuti
Fagioli/Fagiolini	
Fagioli Kidney	55–65
Fagioli rossi	20–25
Fagioli neri	55–60
Fagioli borlotti	55–65
Fagioli cannellini	34–36
Piselli	
Piselli gialli	40–50
Piselli verdi,sgusciati	27

Non ammollati		
	Durata in minuti	**Rapporto legumi: liquido**
Fagioli/Fagiolini		
Fagioli Kidney	130–140	1 : 3
Fagioli rossi	95–105	1 : 3
Fagioli neri	100–120	1 : 3
Fagioli borlotti	115–135	1 : 3
Fagioli cannellini	80–90	1 : 3
Lenticchie		
Lenticchie marroni	13–14	1 : 2
Lenticchie rosse	7	1 : 2
Piselli		
Piselli gialli	110–130	1 : 3
Piselli verdi, sgusciati	60–70	1 : 3

Uova

Per preparare le uova sode, utilizzare recipienti forati.

Non serve forare le uova prima della cottura. Nel forno a vapore le uova non scoppiano perché il riscaldamento è lento e graduale.

Se si preparano pietanze a base di uova, imburrare i recipienti non forati.

Impostazioni

Programmi automatici > uova di gallina > ...

oppure

Modalità > Cottura a vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: (v. tabella)

	Durata in minuti
Dimensioni S	
alla coque	3
cottura media	5
sode	9
Dimensioni M	
alla coque	4
cottura media	6
sode	10
Dimensioni L	
alla coque	5
cottura media	6–7
sode	12
Dimensioni XL	
alla coque	6
cottura media	8
sode	13

Frutta

Per non perdere il succo, cuocere la frutta in un recipiente non forato.
Se si preferisce usare un recipiente forato, infornarvi sotto un recipiente non forato. Così si raccoglie anche il succo.

Consiglio

il succo ricavato si può utilizzare ad esempio per preparare una glassa.

Impostazioni

Programmi automatici > Frutta > ...

oppure

Modalità > Cottura a vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: (v. tabella)

	Durata in minuti
Mele, a pezzi	1–3
Pere, a pezzi	1–3
Ciliegie	2–4
Prugne Mirabelle	1–2
Pesche noci/pesche, a pezzi	1–2
Prugne	1–3
Mele cotogne, a dadini	6–8
Rabarbaro, a pezzi	1–2
Uva spina	2–3

Cottura di menù, manuale

> Per la cottura di menù disattivare la riduzione di vapore (v. capitolo "Impostazioni").

La cottura di un intero menù prevede di cuocere diversi alimenti, con diversi tempi di cottura, contemporaneamente in modo che siano pronti alla stessa ora. Ad esempio filetto di scorfano con riso e broccoli. Gli alimenti vanno introdotti a seguire, cominciando da quello che ha il tempo di cottura più lungo, in modo che siano tutti pronti per l'ora prevista.

Ripiano di introduzione

Inserire gli alimenti che gocciolano (es. il pesce) o che possono colorare gli altri (es. le rape rosse) direttamente sopra la vaschetta/teglia universale. Così si evita che trasmettano sapore e colore gocciolando sull'alimento sottostante.

Temperatura

Quando si cuociono più portate, si imposta la temperatura di 100°C, che è quella che vale per la maggior parte degli alimenti.
Per la cottura di menù non utilizzare temperature inferiori, anche se i singoli alimenti le richiederebbero, es. per il filetto d'orata (85°C) e le patate (100°C) impostare 100°C.

Se per un alimento si consiglia una temperatura di 85°C, testare prima il risultato della cottura a 100°C. Alcuni tipi di pesce, infatti, come la platessa o la sogliola, diventano un po' duri se cotti a 100°C. In questo caso cuocerli separatamente rispetto alle altre portate.

Tempo di cottura

Se si aumenta la temperatura consigliata, il tempo di cottura deve essere ridotto di ca. $^{1}/_{3}$.

Esempio

Riso	20 minuti
Filetto di scorfano	6 minuti
Broccoli	4 minuti

20 minuti - 6 minuti = 14 minuti (1. tempo di cottura: riso)
6 minuti - 4 minuti = 2 minuti (2. tempo di cottura: filetto di scorfano)
residuo = 4 minuti (3. tempo di cottura: broccoli)

Tempi	20 min. per il riso		
		6 min filetto di scorfano	
			4 min. per i broccoli
Impostazione	14 min.	2 min.	4 min.

- Verificare se la riduzione di vapore è disattivata.
- Introdurre nel forno prima il riso.
- Impostare il 1. tempo di cottura, quindi 14 minuti.
- Una volta trascorsi i 14 minuti, introdurre la seconda pietanza (in questo caso il filetto di pesce).
- Impostare il 2. tempo di cottura, quindi 2 minuti.
- Una volta trascorsi i 2 minuti, introdurre la terza pietanza (in questo caso i broccoli).
- Impostare il 3. tempo di cottura, quindi 4 minuti.

Riscaldare

Nel forno a vapore con forno gli alimenti si riscaldano in modo delicato, senza seccarsi né scuocere. Si riscaldano in modo uniforme senza bisogno di essere mescolati.

Si possono riscaldare sia singoli alimenti, sia piatti composti da più pietanze (carne, verdura, patate).

Recipienti di cottura

Piccole quantità si possono riscaldare su un piatto, quantità maggiori nei recipienti di cottura.

Durata

Per **una** pietanza immettere 10-15 minuti. Diverse pietanze necessitano di tempi più lunghi.
Per avviare più procedimenti di riscaldamento uno dopo l'altro, per il secondo procedimento e per quelli successivi ridurre la durata di ca. 5 minuti poiché il vano cottura è ancora caldo.

Umidità

Più umido è l'alimento, minore sarà l'umidità da impostare.

Suggerimenti

Non coprire gli alimenti quando li si riscalda.

Per scaldare pietanze di grosse dimensioni come arrosti, tagliarli a porzioni. Pietanze compatte come peperoni ripieni o rotoli andrebbero tagliati a metà.

Pietanze impanate, ad es. bistecche non rimangono croccanti.

Riscaldare le salse a parte.
Eccezioni: pietanze preparate in sugo/salse (p.es. gulasch).

Impostazioni

Applicazioni speciali > Riscaldare, o
Modalità > Cottura combinata > Thermovent plus
Temperatura: v. tabella
Umidità: (v. tabella)
Durata: (v. tabella)

Alimenti	**Temperatura in °C**	**Umidità in %**	**Durata in minuti**
Verdure			
Carote Cavolfiori Cavolo rapa Fagioli	120	70	8–10
Contorni			
Patate, tagliate a metà, per lungo	120	70	8–10
Gnocchi Purea di patate	140	70	18–20
Carne e pollame			
Arrosto a fette, spessore 1, 1/2 cm Polpettone, a fette Gulasch Ragù di agnello Gnocchi/canederli Cotolette di pollo Cotolette di tacchino, a fettine	140	70	11–13
Pesce			
Filetto di pesce Arrotolato di pesce, tagliato in 2 parti	140	70	10–12
Piatti combinati			
Spaghetti, sugo di pomodoro Arrosto di maiale, patate, verdure Peperoni ripieni (tagliati a metà), riso Fricassea di pollo, riso Minestra di verdure Zuppe Brodo Pot-pourri	120	70	10–12

Scongelare

Nel forno a vapore gli alimenti si scongelano molto più in fretta che a temperatura ambiente.

Temperatura

La temperatura di scongelamento ottimale è di 60°C.
Eccezioni: carne macinata e selvaggina 50°C

Cosa fare prima / dopo

In generale, per scongelare il prodotto, toglierlo dalla confezione.
Eccezioni:
pane e dolci si scongelano meglio nella confezione, altrimenti assorbono troppa umidità e diventano molli.

Quando si estraggono dal forno a vapore, lasciare le pietanze ancora un po' di tempo a temperatura ambiente. Questo tempo di compensazione serve per distribuire uniformemente il calore dall'esterno verso l'interno dell'alimento.

Recipienti di cottura

Per scongelare alimenti che rilasciano del liquido, come il pollame, utilizzare un recipiente di cottura forato e disporvi sotto la teglia universale. In questo modo l'alimento non rimane immerso nel liquido di scongelamento.

 Gettare e non utilizzare il liquido di scongelamento di carne e pollame! Pericolo di contrarre la salmonella.

Gli alimenti che non gocciolano possono essere scongelati in un recipiente non forato.

Suggerimenti

Il pesce che successivamente viene cotto non deve essere scongelato del tutto. È sufficiente che la superficie diventi morbida per assorbire le spezie. A tale scopo, a seconda dello spessore sono sufficienti 2-5 minuti.

A metà del tempo di scongelamento separare le pietanze surgelate in blocco come fette di carne, bacche, ecc.

Una volta scongelati gli alimenti non possono più essere ricongelati.

Scongelare piatti pronti come indicato sulla confezione.

Impostazioni

Applicazioni speciali > Scongelare, o
Modalità > Cottura a vapore
Temperatura: (v. tabella)
Durata: (v. tabella)

Pietanze da scongelare	Peso in g	Temperatura in °C	Tempo di scongelamento in minuti	Tempo di compensazione in minuti
Latticini				
Formaggio a fette	125	60	15	10
Ricotta	250	60	20–25	10–15
Panna	250	60	20–25	10–15
Formaggio tenero	100	60	15	10–15
Frutta				
Purea di mele	250	60	20–25	10–15
Spicchi di mela	250	60	20–25	10–15
Albicocche	500	60	25–28	15–20
Fragole	300	60	8–10	10–12
Lamponi/Ribes	300	60	8	10–12
Ciliegie	150	60	15	10–15
Pesche	500	60	25–28	15–20
Prugne	250	60	20–25	10–15
Uva spina	250	60	20–22	10–15
Verdure				
congelate in blocco	300	60	20–25	10–15
Pesce				
Filetto di pesce	400	60	15	10–15
Trote	500	60	15–18	10–15
Astice	300	60	25–30	10–15
Granchio	300	60	4–6	5

Pietanze da scongelare	**Peso in g**	**Temperatura in °C**	**Tempo di scongelamento in minuti**	**Tempo di compensazione in minuti**
Carne				
Arrostire	a fette	60	8–10	15–20
Carne macinata	250	50	15–20	10–15
Carne macinata	500	50	20–30	10–15
Spezzatino	500	60	30–40	10–15
Spezzatino	1000	60	50–60	10–15
Fegato	250	60	20–25	10–15
Sella di lepre	500	50	30–40	10–15
Sella di capriolo	1000	50	40–50	10–15
Scaloppine / cotolette / salsicce	800	60	25–35	15–20
Pollame				
Galletto	1000	60	40	15–20
Cosce di pollo	150	60	20–25	10–15
Bistecca di galletto	500	60	25–30	10–15
Cosce di tacchino	500	60	40–45	10–15
Dolci/Biscotti				
Pasta sfoglia/ pasta lievitata		60	10–12	10–15
Torte e biscotti di pasta soffice	400	60	15	10–15
Pane / Panini				
Panini		60	30	2
Pane scuro a fette	250	60	40	15
Pane integrale a fette	250	60	65	15
Pane bianco a fette	150	60	30	20

Conservazione

Frutta / verdure

Utilizzare solo alimenti freschi, in perfette condizioni, senza ammaccature né punti troppo maturi.

Vasetti

Utilizzare solo vasetti e accessori puliti e in perfette condizioni. Si possono usare sia vasetti con coperchio a vite (twist off) sia vasetti con coperchio in vetro e guarnizione di gomma.

Affinché la preparazione sia uniforme, i vasetti devono avere la stessa grandezza.

Dopo aver riempito i vasetti, pulire il bordo con un panno pulito e acqua calda e chiuderli.

Frutta

Scegliere la frutta con molta cura; lavarla rapidamente ma con accuratezza e lasciarla sgocciolare. Lavare la frutta in bacche con molta attenzione poiché è particolarmente delicata e si schiaccia facilmente.
Eliminare il picciolo, i semi o i noccioli.
Tagliare in pezzi i frutti più grossi. Tagliare ad es. le mele in spicchi.
Se i frutti sono abbastanza grandi (prugne, albicocche), forare la buccia in più punti con una forchetta o con uno stecchino, altrimenti scoppiano.

Verdure

Lavare, mondare e tagliare la verdura.
Scottare la verdura verde prima della conservazione in modo che mantenga il suo colore (v. al capitolo "Scottare").

Livello riempimento

Versare gli alimenti nel vaso senza pressarli fino a ca. 3 cm dal bordo superiore perchè pressandoli se ne rovina la consistenza. Scuotere il vasetto battendolo delicatamente su un panno, in modo che il contenuto si distribuisca meglio.

Riempire i vasetti con il liquido. Gli alimenti devono essere coperti.
Per la frutta utilizzare una soluzione di acqua e zucchero, per la verdura una soluzione di sale o aceto.

Suggerimenti

Sfruttare il calore residuo, estraendo i vasi dal vano cottura circa 30 minuti dopo aver spento il forno.

Coprire poi i vasi con un panno e lasciarli coperti per circa 24 ore affinché si raffreddino lentamente.

Procedura

- Disporre i vasi delle stesse dimensioni in un recipiente di cottura forato. I vasetti non devono toccarsi.
- Inserire il recipiente di cottura al livello di introduzione più basso.

Impostazioni

Applicazioni speciali > Conservazione, o
Modalità > Cottura a vapore
Temperatura: (v. tabella)
Durata: (v. tabella)

Pietanze da conservare	Temperatura in °C	Durata in minuti*
Frutta in bacche		
Ribes	80	50
Uva spina	80	55
Mirtilli rossi	80	55
Frutta con nocciolo		
Ciliegie	85	55
Prugne Mirabelle	85	55
Prugne	85	55
Pesche	85	55
Mele renette	85	55
Frutta con torsolo		
Mele	90	50
Purea di mele	90	65
Mele cotogne	90	65
Verdure		
Fagioli/Fagiolini	100	120
Fagioli grossi	100	120
Cetrioli	90	55
Carne		
Precotta	90	90
Arrostita	90	90

* I tempi indicati valgono per vasi da 1,0 l. Per vasi da 0,5 l i tempi si riducono di 15 minuti, per vasi da 0,25 l di 20 minuti.

Torte (modalità Conservazione)

Per la conservazione sono adatti impasti di base per dolci, impasti per Pan di Spagna e con lievito. Le torte possono essere conservate per ca. 6 mesi.
Le torte **con frutta** non possono essere **conservate a lungo**; devono essere conservate entro 2 giorni.

Vasetti

Utilizzare solo vasetti e accessori puliti e in perfette condizioni. I vasi devono essere più stretti nella parte inferiore e più larghi in quella superiore; quelli da 0,25 l sono i più adatti.

Ogni vaso deve essere chiudibile con guarnizioni in gomma, coperchio in vetro e chiusura a molla.

Affinché la preparazione sia uniforme, i vasetti devono avere la stessa grandezza.

Procedura

- Imburrare i vasetti fino a ca. 1 cm sotto il bordo.
- Cospargere il vasetto con pangrattato.
- Riempirlo con l'impasto per metà o tre quarti (a seconda della ricetta). Accertarsi che il bordo del vaso rimanga pulito.
- Inserire la griglia al livello di introduzione più basso.
- Disporre i vasetti **aperti** della stessa dimensione sulla griglia. I vasetti non devono toccarsi.
- Chiudere i vasi **subito** dopo il procedimento di conservazione con guarnizione in gomma, coperchio e chiusura a molla. La torta non deve raffreddarsi.
  Se l'impasto è salito oltre il bordo, premerlo verso il basso con il coperchio in vetro.

Impostazioni

Tipo d'impasto	Modalità	Scatto	Temperatura in °C	Umidità in %	Durata in minuti
Impasto soffice	Calore superiore/inferiore	-	160	-	25–45
Pan di Spagna	Calore superiore/inferiore	-	160	-	50–55
Impasto al lievito	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	1 2	30 160	100 30	10 30–35

Estrarre il succo

Col forno a vapore è possibile estrarre il succo da frutta polposa, ad es. bacche e ciliegie.

I frutti particolarmente maturi sono più adatti; infatti più maturo è un frutto più aromatico è il succo.

Preparazione

Scegliere e lavare la frutta. Eliminare eventualmente le parti guaste.

Eliminare il graspo dall'uva e il picciolo dalle visciole poiché contengono sostanze amare. Dai frutti in bacca non occorre eliminare il picciolo.

Suggerimenti

Mescolare frutta dolce e frutta asprigna per rendere il sapore più completo.

Per ottenere una maggiore quantità di succo e perfezionarne l'aroma, aggiungere alla frutta dello zucchero e lasciarla riposare per alcune ore. Come quantità si consiglia di cospargere 50-100 g di zucchero, su 1 kg di frutta dolce, e 100-150 g di zucchero su 1 kg di frutta asprigna.

Per conservare il succo ottenuto, versarlo ancora caldo in bottiglie pulite e chiuderle subito.

Procedura

- Sistemare la frutta già preparata in un recipiente forato.
- Disporvi sotto un contenitore non forato o la teglia universale per raccogliere il succo.

Impostazioni

Cottura a vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: 40-70 minuti

Cottura menù

E' possibile cuocere contemporaneamente fino a tre diverse pietanze, ad es. pesce con contorno e verdure.
La sequenza della selezione delle pietanze è indifferente. L'apparecchio ordina automaticamente le pietanze per durata del tempo di cottura: l'alimento che richiede più tempo per cuocere deve essere introdotto per primo.

- Accendere l'apparecchio ⓘ.
- Riempire il serbatoio dell'acqua e inserirlo.
- Introdurre la teglia universale/ la vaschetta di raccolta.
- Selezionare "Applicazioni speciali > Cottura di menù".
- Selezionare l'alimento desiderato.

A seconda dell'alimento è poi richiesto di immettere dimensione e grado di cottura.

- Immettere eventualmente i valori richiesti e confermare con "Avanti".
- Selezionare "Aggiungere alimento".
- Selezionare l'alimento desiderato e procedere come per il primo.
- Ripetere eventualmente il procedimento anche per il terzo alimento.

Dopo aver confermato "Avviare cottura menù" a display appare l'alimento che deve essere introdotto.
Al termine della fase di riscaldamento viene visualizzato a quale ora introdurlo. Questo procedimento si ripete eventualmente per il terzo alimento.

E' possibile combinare anche alimenti non indicati. Per indicazioni a riguardo consultare il capitolo "Cottura menù, manuale".

Essiccazione

Per essiccare / dorare utilizzare esclusivamente la modalità "Cottura combinata Thermovent plus" affinché l'umidità possa evaporare.

Procedura

- Tagliare gli alimenti in parti uguali.
- Distribuire le parti sulla griglia rivestita con carta da forno.

Consiglio

Banane e ananas non sono adatte per il processo di essiccazione.

Impostazioni

Applicazioni speciali > Essiccazione, o
Modalità > Cottura combinata Thermovent plus
Temperatura: (v. tabella)
Durata: v. tabella
Umidità: 0 %

Alimenti	Temperatura in °C	Durata in ore
Mela ad anelli	50–70	5–8
Albicocche, a metà, senza nocciolo	60–70	10–12
Pera, a spicchi	70–80	7–8
Erbette	40–60	1,5–2,5
Funghi	50–70	3–4
Pomodori, tagliati in quattro parti	60–70	7–9
Agrumi a fette	70–80	8–9
Prugne, senza nocciolo	60–70	10–12

Pizza

Impostazioni

Applicazioni speciali > Pizza
Temperatura: 180 °C - 225 °C
Durata: 1-20 min.
Indicazione: utilizzare la griglia rivestita con carta da forno

oppure

Modalità > Thermovent plus
Temperatura: 180 °C - 225 °C
Durata: 1-20 min.
Indicazione: utilizzare la griglia rivestita con carta da forno

Preparare yogurt

È necessario latte e come coltura yogurt o fermenti di yogurt.

Utilizzare quindi yogurt naturale con colture vive e senza conservanti. Lo yogurt trattato a caldo non è adatto.

Lo yogurt deve essere fresco (tempo breve di conservazione).

Per preparare lo yogurt utilizzare sia latte a lunga conservazione sia latte fresco, non freddi. Il latte H può essere utilizzato senza ulteriori trattamenti. Il latte fresco deve essere dapprima riscaldato a 90°C (non cotto) e poi raffreddato a 35°C. Se si utilizza latte fresco piuttosto che latte a lunga conservazione lo yogurt diventa un po' più denso.

Yogurt e latte devono avere lo stesso contenuto di grassi.

Nel corso della coagulazione i vasetti non devono essere mossi o scossi.

Al termine della preparazione raffreddare subito lo yogurt in frigorifero.

La compattezza, il contenuto di grassi e le colture utilizzate nello yogurt di partenza influenzano la consistenza dello yogurt prodotto. Non tutti gli yogurt sono adatti come yogurt di partenza.

Possibili cause di risultati negativi

Lo yogurt non è compatto:
conservazione errata dello yogurt di partenza, la catena del freddo è stata interrotta, la confezione era danneggiata, il latte non è stato riscaldato a sufficienza.

Il liquido si è depositato:
sono stati mossi i vasetti, lo yogurt non è stato raffreddato in modo sufficientemente rapido.

Lo yogurt è granuloso:
il latte è stato riscaldato a temperature troppo alte, il latte non era adatto, il latte e lo yogurt di partenza non sono stati distribuiti uniformemente.

Consiglio

Utilizzando fermenti di yogurt, questo alimento può essere preparato con un mix di latte e panna. Mescolare 3/4 di litro di latte con 1/4 di litro di panna.

Procedura

- Mescolare 100 g di yogurt e 1 litro di latte oppure preparare il mix con i fermenti di yogurt come indicato sulla confezione.
- Versare il composto nei vasetti di vetro e chiuderli.
- Disporre i vasetti chiusi in un recipiente di cottura. I vasetti non devono toccarsi.
- Allo scadere della durata riporre i vasetti subito in frigorifero. Non muovere i vasetti se non è necessario.

Impostazioni

Programmi automatici > Programmi speciali > Preparare yogurt

oppure

Modalità > Cottura a vapore
Temperatura: 40 °C
Durata: 5 ore

Lievitazione impasto

Procedura

- Preparare l'impasto come da indicazioni.
- Disporre le fondine aperte con l'impasto in un recipiente forato oppure sulla griglia.

Impostazioni

Applicazioni speciali > Far lievitare l'impasto
Durata: in base alla ricetta

oppure

Modalità > Cottura combinata > Thermovent plus
Temperatura: 30 °C
Umidità: 100 %
Durata: in base alla ricetta

Fondere la gelatina

Procedura

- Ammollare la **gelatina in fogli** per 5 minuti in una terrina con acqua fredda. I fogli di gelatina devono essere ben coperti dall'acqua. Strizzare i fogli di gelatina e gettare l'acqua dalla terrina. Rimettere i fogli strizzati nella terrina.
- Versare la gelatina **macinata** in una terrina e aggiungere tanta acqua quanto indicato sulla confezione.
- Coprire la terrina e disporla in un recipiente di cottura forato.

Impostazioni

Programmi automatici > Programmi speciali > Fondere la gelatina

oppure

Modalità > Cottura a vapore
Temperatura: 90 °C
Durata: 1 minuto

Fondere il cioccolato

Nel forno a vapore si può fondere qualsiasi tipo di cioccolato.

Procedura

- Spezzettare il cioccolato.
  Mettere la glassa in un contenitore forato lasciandola nella confezione chiusa.
- Versare grandi quantità in un recipiente non forato, quantità piccole invece in una tazza o in una ciotola.
- Coprire il recipiente con una pellicola o un coperchio resistente alle alte temperature (fino a 100°C) e al vapore.
- Mescolare grandi quantità a metà procedimento.

Impostazioni

Programmi automatici > Programmi speciali > Fondere cioccolato

oppure

Modalità > Cottura a vapore
Temperatura: 65 °C
Durata: 20 minuti

Spellare gli alimenti

Procedura

- Incidere a croce alimenti come pomodori, pesche noci ecc. in corrispondenza del picciolo. La pelle si toglierà più facilmente.
- Disporre gli alimenti in un recipiente di cottura forato quando si lavora con il vapore e su una teglia universale quando si utilizza il grill.
- Passare le mandorle sotto l'acqua fredda subito dopo essere state estratte dal forno. In caso contrario non si pelano.

Impostazioni

Modalità > Grill grande
Livello 3
Durata: (v. tabella)

Alimenti	Durata in minuti
Peperoni, a metà	10
Pomodori	7

Modalità > Cottura a vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: (v. tabella)

Alimenti	Durata in minuti
Albicocche	1
Mandorle	1
Pesche	1
Peperoni	4
Pesche	1
Pomodori	1

Conserva di mele

Le mele non trattate possono essere conservate più a lungo. Se tenute in un luogo fresco, asciutto e ben aerato, si conservano anche fino a 5-6 mesi. Questo vale solo per le mele, non per altri tipi di frutta.

Impostazioni

Modalità > Cottura a vapore
Temperatura: 50 °C
Durata: 5 minuti

oppure

Programmi automatici > Frutta > Mele > Intere > Preparare conserva

Scottare

La verdura che si intende surgelare dovrebbe essere prima scottata. Così mantengono infatti meglio le loro proprietà.

La verdura che viene scottata mantiene meglio il colore.

Procedura

- Sistemare la verdura già preparata in un recipiente forato.
- Dopo aver scottato la verdura, passarle in acqua fredda affinché possa raffreddarsi rapidamente. Poi farle sgocciolare.

Impostazioni

Applicazioni speciali > Scottare

oppure

Modalità > Cottura a vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: 1 minuto

Stufare le cipolle

Stufare significa cuocere l'alimento nel suo stesso succo, aggiungendo eventualmente un po' di grasso.

Procedura

- Tagliare a pezzetti la cipolla e versarla con un po' di burro in un recipiente non forato.
- Coprire il recipiente con una pellicola o un coperchio resistente alle alte temperature (fino a 100°C) e al vapore.

Impostazioni

Programmi automatici > Programmi speciali > Stufare le cipolle

oppure

Modalità > Cottura a vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: 4 minuti

Sciogliere il lardo

La pancetta non diventa dorata.

Procedura

- Versare la pancetta (a dadini, striscioline o fettine) in un recipiente non forato.
- Coprire gli alimenti con una pellicola o un coperchio resistente alle alte temperature (fino a 100°C) e al vapore.

Impostazioni

Programmi automatici > Programmi speciali > Rosolare il lardo / Sciogliere il lardo

oppure

Modalità > Cottura a vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: 4 minuti

Sterilizzare le stoviglie

I biberon o anche altre stoviglie adatte disinfettati nell'apparecchio al termine del programma sono sterili. Tuttavia, prima di sottoporre le stoviglie alla disinfezione, verificare sulle indicazioni del produttore se sono resistenti a temperature elevate (fino a 100°C) e al vapore.

Smontare tutte le parti del biberon. Riassemblare i biberon solo quando sono completamente asciutti; solo in questo modo si impedisce una nuova proliferazione dei germi.

Procedura

- Sistemare tutti i componenti in un recipiente di cottura forato in modo che non si tocchino (in posizione orizzontale oppure con l'apertura rivolta verso il basso). Il vapore caldo può così raggiungere senza problemi ogni singolo componente.
- Inserire il recipiente di cottura al livello di introduzione più basso.

Impostazioni

Applicazioni speciali > Sterilizzare le stoviglie
Durata: da 1 minuto a 10 ore

oppure

Modalità > Cottura a vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: 15 minuti

Scaldare le salviette

Procedura

- Inumidire le salviette degli ospiti e arrotolarle strette.
- Sistemarle l'una accanto all'altra in un recipiente forato.

Impostazioni

Programmi automatici > Programmi speciali > Riscaldare le salviette

oppure

Modalità > Cottura a vapore
Temperatura: 70 °C
Durata: 2 minuti

Sciogliere il miele / Liquefare il miele

Procedura

- Aprire un po' il coperchio svitandolo e sistemare il vasetto di miele in un recipiente forato.
- Mescolare il miele a metà procedimento.

Impostazioni

Programmi automatici > Applicazioni speciali > Sciogliere il miele / Liquefare il miele

oppure

Modalità > Cottura a vapore
Temperatura: 60 °C
Durata: 90 minuti (a prescindere dalla dimensione del vasetto o dalla quantità di miele contenuta).

Preparare uova strapazzate

Procedura

- Sbattere 6 uova con 375 ml di latte.
- Insaporire il mix di latte e uova e versarlo in un recipiente di cottura non forato unto di burro.

Impostazioni

Modalità > Cottura a vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: 4 minuti

Preparare composta spalmabile di frutta

Utilizzare solo alimenti freschi, in perfette condizioni, senza ammaccature né punti troppo maturi.

Vasetti

Utilizzare solo vasi integri e puliti con coperchio twist-off per contenuto max. 250 ml.

Dopo aver versato il composto nel vaso pulire il bordo con un panno pulito e acqua calda.

Preparazione

Scegliere la frutta con molta cura; lavarla rapidamente ma con accuratezza e lasciarla sgocciolare. Lavare la frutta in bacche con molta attenzione poiché è particolarmente delicata e si schiaccia facilmente.
Eliminare il picciolo, i semi o i noccioli.

Frullare la frutta altrimenti la composta spalmabile non diventa densa.

Aggiungere alla composta la quantità necessaria di zucchero gelatinizzante (vedi indicazioni del produttore). Mescolare bene il composto.
Se si utilizzano frutti dolci si consiglia di aggiungere anche acido citrico.

Procedura

- Riempire i vasi per max. due terzi.
- Disporre i vasi aperti in un recipiente forato oppure sulla griglia.
- Togliere i vasi dal forno al termine del tempo di cottura con delle presine. Lasciare riposare i vasi per 1-2 minuti, poi chiuderli con il coperchio e farli raffreddare.

Impostazioni

Cottura combinata Thermovent plus
Temperatura: 150 °C
Umidità: 0 %
Durata: 35 minuti

Funzione Sabbath

Per consentire di rispettare le abitudini religiose, questo programma è pronto per il funzionamento per 72 ore.
Il programma funziona con la modalità "Calore superiore e inferiore". Non può essere modificato. Quando è impostato il programma Sabbath, sul display non è visualizzata l'ora.
L'illuminazione del vano cottura rimane spenta anche aprendo lo sportello. Il riscaldamento del vano cottura si avvia dopo aver aperto e richiuso lo sportello.
Se è attivo il timer, il programma Sabbath non può essere avviato.

- Selezionare "Applicazioni speciali".
- Selezionare "Funzione Sabbath".
- Selezionare la temperatura.
- Aprire lo sportello.
- Introdurre gli alimenti nel vano cottura.
- Chiudere lo sportello.

Il programma verrà avviato dopo 5 minuti. Una volta avviato, il programma Sabbath non può essere modificato o memorizzato con un nome individuale alla voce "Programmi personalizzati". Il procedimento può essere terminato solo spegnendo l'apparecchio.

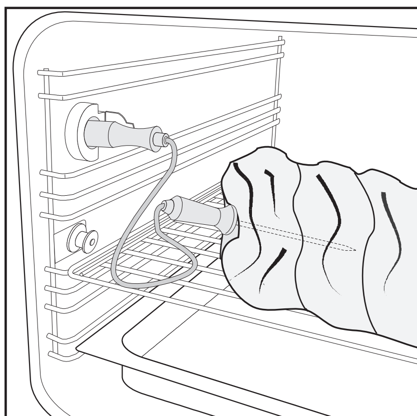
Funzionamento

La punta della sonda infilata nella carne misura la temperatura al suo interno: la **temperatura interna**.

La temperatura interna, o al nucleo, dipende dal grado di cottura desiderato e dalla varietà di carne. È possibile selezionare una temperatura tra 30 e 99°C.

Il tempo di cottura dipende dalla temperatura all'interno del vano cottura e dallo spessore della carne. Più alta è la temperatura all'interno del vano cottura e più piatta è la carne più in fretta si raggiungerà la temperatura interna impostata.

Il procedimento di cottura viene interrotto automaticamente quando la temperatura interna raggiunge il valore impostato. Eccezione: per la funzione "cottura combinata" è preimpostata un'ulteriore funzione, ad es. per gratinare.



Dopo l'uso staccare sempre la sonda termometrica dalla presa. Attenzione! La sonda potrebbe essere molto calda.

Evitare di lasciare la sonda termometrica nel vano, in quanto è protetta contro il calore solo se è collegata.

Uso della sonda termometrica

La sonda termometrica può essere utilizzata con le seguenti modalità:
- Cottura combinata Thermovent plus,
- Cottura combinata Calore superiore e inferiore
- Thermovent plus
- Grill ventilato
- Calore superiore e inferiore
- Cottura intensa
- Torte dolci/salate speciali

Importanti indicazioni sull'uso

La punta in metallo della sonda deve essere completamente infilata nella pietanza e raggiungere il nucleo.

La punta della sonda non deve toccare ossa o essere introdotta in parti particolarmente grasse. Grasso e ossa contenuti nella carne possono portare alla disattivazione anticipata del forno.

Nel caso di carne ricca di venature di grasso selezionare il valore più alto dell'area di temperatura indicata nella tabella.

Utilizzando la speciale pellicola per arrostire, infilare la sonda nella carne attraverso la pellicola. La sonda può essere anche inserita nel sacchetto per arrostire. Attenersi alle indicazioni del produttore.

Se la carne viene cotta in fogli di alluminio, la sonda deve essere infilata nella carne attraverso l'alluminio.

Procedura

- Preparare gli alimenti da cuocere.
- Infilare la punta metallica della sonda completamente nella pietanza.
- Introdurre le pietanze.
- Aprire la boccola di collegamento e inserirvi la sonda termometrica fino all'arresto.
- Selezionare la modalità desiderata.
- Modificare eventualmente la temperatura proposta e/o interna.

Suggerimenti

Per cuocere contemporaneamente numerosi pezzi di carne, infilare la sonda termometrica nel pezzo di carne più in alto.

Se al raggiungimento della temperatur interna la carne non fosse ancora cotta al punto giusto, infilare la sonda in un altro punto e ripetere il procedimento.

Impostazioni

Carne	Temperatura al nucleo in °C
Arrosto di vitello	75–80
Costata	75–85
Coscia d'agnello	80–85
Sella di agnello	70–75
Sella di capriolo e di lepre	65–75
Arrosto di manzo	80–90
Filetto di manzo / Roastbeef al sangue (-) cottura media ben cotto (+)	 40–45 50–60 60–70
Arrosto di maiale / Capocollo	80–90
Filetto di maiale / Braciola	70–80
Selvaggina / Coscia	80–90

Per arrostire si consigliano le modalità Cottura combinata Thermovent Plus e Cottura combinata Calore superiore/inferiore.

Accertarsi che il filtro sia applicato.

Non arrostire mai la carne ancora congelata altrimenti si secca. Scongelarla prima di infornarla.

Non preriscaldare il forno per arrostire. La carne preparata viene introdotta nell'apparecchio ancora freddo.

Prima della cottura eliminare pelle e nervi. Insaporire la carne in base ai propri gusti eventualmente irrorarla con poco olio o coprire la selvaggina con fette di pancetta. La selvaggina diventa particolarmente tenera se prima di cuocerla la si lascia marinare per l'intera notte.

Cuocendo più pezzi di carne contemporaneamente, lo spessore dei pezzi dovrebbe essere uguale.

Prima di tagliare l'arrosto, lasciarlo riposare per 10 minuti circa. In tal modo il succo si distribuisce omogeneamente all'interno della carne.

Cottura combinata

Quanto più bassa è la temperatura del vano cottura, tanto più a lungo dura il procedimento di cottura e quindi più tenera diventa la carne.

Arrostire la carne sulla griglia e disporvi sotto la teglia universale. Nella teglia si raccoglierà il sugo di cottura che potrà essere utilizzato successivamente per preparare delle salse.

La superficie della carne magra non si asciuga quando alla cottura si aggiunge vapore.
Questo tipo di carne diventa particolarmente tenera, se la si cuoce in 5 -6 fasi di cottura.
Nella prima fase di cottura il vano cottura e la griglia vengono preriscaldati con la teglia universale introdotta.
Nella seconda fase di cottura si dora la carne.
Nella terza fase di cottura il vano cottura viene preparato alla temperatura giusta per la cottura della carne.
Nella quarta fase di cottura la carne diventa tenera.
Nella quinta fase di cottura la carne si cuoce al grado di cottura desiderato.

Cuocere la carne grassa con crosta nella prima fase a temperaturaalta per far fuoriuscire il grasso e dorare la crosta. Nella seconda fase la temperatura si riduce e l'umidità aumenta. Nell'ultima fase la termperatura aumenta finché la crosta rimanga croccante.

Per i brasati e gli arrosti nella prima fase di cottura occorre preriscaldare il vano cottura e la griglia con teglia universale inserita. Nella seconda fase di cottura si dora la carne.
Nella terza fase di cottura la carne si cuoce a una temperatura di 100°C e un'umidità dell'84%.

Cuocere il pollame nella prima fase di cottura a temperatura e umidità alte per far fuoriuscire il grasso. Nella seconda fase di cottura si aumenta la temperatura. Nella terza fase di cottura si dora il pollame.

Per ulteriori dettagli sulle impostazioni consultare la seguente tabella.

Tabella per arrostire

Pietanze da arrostire	Modalità	Scatto	Temperatura in °C	Umidità in %	Durata in minuti	Temperatura interna in °C
Pollame						
Anatra fino a 2 kg, ripiena	Cottura combinata Thermovent plus	1	190	40	20	-
	Cottura combinata Thermovent plus	2	100	80	140	-
	Grill ventilato	3	190	-	23	-
Anatra fino a 2 kg, non ripiena	Cottura combinata Thermovent plus	1	190	40	20	-
	Cottura combinata Thermovent plus	2	100	80	100	-
	Grill ventilato	3	190	-	23	-
Petto d'anatra, poco cotto	Cottura combinata Grill grande	1	Livello 3	0	15	-
	Cottura combinata Thermovent plus	2	30	0	20	-
	Cottura combinata Grill grande	3	Livello 3	0	7-13	-
Petto d'anatra, ben cotto	Cottura combinata Grill grande	1	Livello 3	0	15	-
	Cottura combinata Thermovent plus	2	30	0	20	-
	Cottura combinata Grill grande	3	Livello 3	0	7-13	-
	Cottura combinata Thermovent plus	4	30	0	5	-
Oca fino a 4,5kg	Cottura combinata Thermovent plus	1	190	40	30	-
	Cottura combinata Thermovent plus	2	100	80	270	-
	Grill ventilato	3	190	-	23	-
Pollo (intero)	Cottura combinata Thermovent plus	1	200	95	50	-
	Cottura combinata Thermovent plus	2	225	0	8-10	-
	Cottura combinata Grill grande	3	Livello 3	0	0-12	-
Pollo, coscia	Cottura combinata Thermovent plus	1	200	95	30-25	-
	Cottura combinata Thermovent plus	2	225	0	13-18	-
	Cottura combinata Grill grande	3	Livello 3	0	0-17	-
Rotolo di tacchino, ripieno o non ripieno	Cottura combinata Thermovent plus	1	190	40	20	-
	Cottura combinata Thermovent plus	2	140	75	100	-
	Grill ventilato	3	200	-	4-8	-
Petto di tacchino	Cottura combinata Thermovent plus	1	170	65	85	-
	Grill grande	2	Livello 3	-	0-9	-

Pietanze da arrostire	Modalità	Scatto	Temperatura in °C	Umidità in %	Durata in minuti	Temperatura interna in °C
Vitello						
Filetto (Arrosto) poco cotto	Grill ventilato		175	-	-	45
Filetto (Arrosto) media cottura	Grill ventilato		165	-	-	55
Filetto (Arrosto) ben cotto	Grill ventilato		160	-	-	75
Filetto (Arrosto Gourmet) poco cotto*	Cottura combinata Grill grande Cottura combinata Grill grande Cottura combinata Calore superiore / inferiore Cottura combinata Calore superiore / inferiore	1 2 3 4	Livello 3 Livello 3 60 60	0 0 0 49	10 8 30 31	- - - -
Filetto (Arrosto Gourmet) media cottura*	Cottura combinata Grill grande Cottura combinata Grill grande Cottura combinata Calore superiore / inferiore Cottura combinata Calore superiore / inferiore Cottura combinata Calore superiore / inferiore	1 2 3 4 5	Livello 3 Livello 3 100 65 70	0 0 0 49 51	10 10 20 60 60	- - - - -
Filetto (Arrosto Gourmet) ben cotto*	Cottura combinata Grill grande Cottura combinata Grill grande Cottura combinata Calore superiore / inferiore Cottura combinata Calore superiore / inferiore Cottura combinata Calore superiore / inferiore Grill ventilato	1 2 3 4 5 6	Livello 3 Livello 3 100 65 90 200	0 0 0 49 68 -	10 10 20 60 50 5	- - - - - -
Spalla (Arrosto Gourmet) ben cotta*	Cottura combinata Grill grande Cottura combinata Grill grande Cottura combinata Calore superiore / inferiore Cottura combinata Calore superiore / inferiore Cottura combinata Calore superiore / inferiore Grill ventilato	1 2 3 4 5 6	Livello 3 Livello 3 100 65 90 200	0 0 0 49 68 -	10 10 20 60 80 5	- - - - - -
Stinco	Cottura combinata Calore superiore / inferiore Grill ventilato	1 2	100 190	84 -	155 17	- -

Pietanze da arrostire	Modalità	Scatto	Temperatura in °C	Umidità in %	Durata in minuti	Temperatura interna in °C
Vitello						
Brasato*	Grill grande	1	Livello 3	0	10	-
	Grill grande	2	Livello 3	0	10	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	3	100	84	165	-
Agnello						
Coscia	Grill grande	1	Livello 3	-	18	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	2	100	57	190	-
Sella/Corona, media cottura*	Grill grande	1	Livello 3	-	10	-
	Grill grande	2	Livello 3	-	8	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	3	100	0	30	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	4	75	47	40	-
Sella/Corona, ben cotti*	Grill grande	1	Livello 3	-	10	-
	Grill grande	2	Livello 3	-	10	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	3	30	0	30	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	4	100	57	100	-

Pietanze da arrostire	Modalità	Scatto	Temperatura in °C	Umidità in %	Durata in minuti	Temperatura interna in °C
Manzo						
Filetto (arrosto) poco cotto	Grill ventilato		175	-		45
Filetto (arrosto) cottura media	Grill ventilato		170	-		55
Filetto (arrosto) ben cotto	Grill ventilato		165	-		75
Filetto (Arrosto Gourmet) poco cotto*	Cottura combinata Grill grande	1	Livello 3	0	10	-
	Cottura combinata Grill grande	2	Livello 3	0	10	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	3	60	0	30	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	4	60	49	31	-
Filetto (Arrosto Gourmet) media cottura*	Cottura combinata Grill grande	1	Livello 3	0	10	-
	Cottura combinata Grill grande	2	Livello 3	0	10	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	3	100	0	20	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	4	65	49	60	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	5	70	51	60	-
Filetto (Arrosto Gourmet) ben cotto*	Cottura combinata Grill grande	1	Livello 3	0	10	-
	Cottura combinata Grill grande	2	Livello 3	0	10	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	3	100	0	20	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	4	65	49	60	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	5	90	68	105	-
	Grill ventilato	6	200	-	8	-
Roastbeef (arrosto) poco cotto	Grill ventilato		175	-	-	45
Roastbeef (arrosto), cottura media	Grill ventilato		170	-	-	55
Roastbeef (arrosto), ben cotto	Grill ventilato		165	-	-	75

Pietanze da arrostire	**Modalità**	**Scatto**	**Temperatura in °C**	**Umidità in %**	**Durata in minuti**	**Temperatura interna in °C**
Manzo						
Roastbeef (Arrosto Gourmet) poco cotto*	Cottura combinata Grill grande	1	Livello 3	0	10	-
	Cottura combinata Grill grande	2	Livello 3	0	10	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	3	60	0	30	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	4	60	49	31	-
Roastbeef (Arrosto Gourmet) media cottura*	Cottura combinata Grill grande	1	Livello 3	0	10	-
	Cottura combinata Grill grande	2	Livello 3	0	10	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	3	100	0	20	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	4	65	49	60	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	5	70	51	60	-
Roastbeef (Arrosto Gourmet) ben cotto*	Cottura combinata Grill grande	1	Livello 3	0	10	-
	Cottura combinata Grill grande	2	Livello 3	0	10	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	3	100	0	20	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	4	65	49	60	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	5	90	68	135	-
Involtini*	Cottura combinata Grill grande	1	Livello 3	0	10	-
	Cottura combinata Grill grande	2	Livello 3	0	10	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	3	100	84	120	-
Brasato*	Cottura combinata Grill grande	1	Livello 3	0	10	-
	Cottura combinata Grill grande	2	Livello 3	0	10	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	3	100	84	205	-
	Grill ventilato	6	200	-	8	-

Pietanze da arrostire	Modalità	Scatto	Temperatura in °C	Umidità in %	Durata in minuti	Temperatura interna in °C
Maiale						
Filetto	Grill ventilato		200	-	-	75
Costata	Cottura combinata Thermovent plus	1	200	0	30	-
	Cottura combinata Thermovent plus	2	130	100	-	75
Arrosto in crosta	Cottura combinata Thermovent plus	1	225	54	40	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	2	100	84	30	-
	Grill ventilato	3	165-185	-	20-25	-
Arrosto di lonza*	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	1	180	50	30	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	2	130	30	-	75
Selvaggina						
Sella di cervo, media cottura*	Grill grande	1	Livello 3	-	10	-
	Grill grande	2	Livello 3	-	7	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	3	30	0	30	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	4	75	52	40	-
Sella di cervo, ben cotta*	Grill grande	1	Livello 3	-	10	-
	Grill grande	2	Livello 3	-	13	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	3	30	0	30	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	4	100	47	107	-
Coscia di cervo	Grill grande	1	Livello 3	-	20	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	2	100	57	160	-
Sella di capriolo, cottura media*	Grill grande	1	Livello 3	-	10	-
	Grill grande	2	Livello 3	-	10	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	3	30	0	15	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	4	75	47	55	-
Sella di capriolo, ben cotta*	Grill grande	1	Livello 3	-	10	-
	Grill grande	2	Livello 3	-	10	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	3	100	47	84	-
Coscia di capriolo	Grill grande	1	Livello 3	-	20	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	2	100	57	130	-
Coscia di cinghiale	Grill grande	1	Livello 3	0	20	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	2	100	57	145	-

Pietanze da arrostire	Modalità	Scatto	Temperatura in °C	Umidità in %	Durata in minuti	Temperatura interna in °C
Varie						
Carne di struzzo, cottura media*	Grill grande	1	Livello 3	-	10	-
	Grill grande	2	Livello 3	-	13	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	3	30	0	15	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	4	75	52	157	-
Carne di struzzo, ben cotta*	Grill grande	1	Livello 3	-	10	-
	Grill grande	2	Livello 3	-	13	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	3	30	0	30	-
	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	4	100	57	142	-

* Nella prima fase introdurre la teglia universale al 1° livello dal basso e la griglia al 2° livello dal basso (eccezione: per la corona di agnello appoggiare la griglia al 1° livello sulla teglia universale), senza pietanze, e preriscaldare. All'inizio della seconda fase disporre le pietanze sulla griglia preriscaldata.

Thermovent plus

Per cuocere su più ripiani

Con Thermovent plus ridurre le temperature indicate per Calore superiore e inferiore di 20°C.

Calore superiore / inferiore

Per preparare ricette tradizionali e soufflé.

Cuocere solo su un ripiano.

Cuocere torte in teglia sul ripiano centrale.

Se si preparano torte seguendo ricette vecchie, impostare una temperatura di 10°C inferiore rispetto a quanto indicato. Il tempo di cottura rimane invariato.

Calore superiore

Per terminare la cottura della parte superiore, dorare soufflé e cuocere torte a strati.

Calore inferiore

Questa funzione può essere utilizzata alla fine della cottura per dorare il fondo della pietanza.

Cottura intensa

Per cuocere torte con ripieno umido, p.es. torta alla ricotta, torta alle prugne, Quiche, Lorraine, torte con glassa la cui base non è stata cotta precedentemente, pizza.

Cuocere nel ripiano più basso.

Torte dolci/salate speciali

Per impasti di base per torte, impasti per bigné e impasti tipo "Laugen e Brezel" surgelati.

Cottura combinata

La lucentezza per pane, panini e pasta sfoglia si ottiene nella prima fase di cottura con l'aggiunta di vapore (umidità max., temperatura bassa). La doratura si ottiene con umidità e temperatura alte; l'asciugatura con umidità ridotta e temperatura alta.

Preparare pane precotto con umidità al 90% e la temperatura riportata sulla confezione.

Indicazioni per la cottura di pane, dolci e surgelati

Torte, pizza, patatine fritte o alimenti simili dovrebbero solo essere dorati e non cotti fino a diventare di colore marrone scuro.

Per cuocere dolci e torte salate, togliere il filtro antigrasso sul pannello posteriore. Diversamente la doratura superficiale risulta irregolare (eccezione: torta alle prugne, pizze con farcitura abbondante).

Forme per la cottura di dolci

Per la cottura di dolci usare preferibilmente tortiere e stampi scuri in quanto assorbono meglio il calore e lo cedono più in fretta all'impasto. Tortiere e stampi chiari riflettono il calore. Se si usano tortiere e stampi chiari, il tempo di cottura si prolunga.

Sistemare gli stampi allungati in posizione orizzontale nel vano cottura. In tal modo il calore si distribuisce più omogeneamente intorno allo stampo, garantendo una cottura regolare.

Teglia universale

Grazie alle proprietà antiaderenti delle superfici trattate in PerfectClean la teglia universale non deve essere imburrata e infarinata prima di essere infornata.

Carta da forno

La carta da forno è indicata per

- impasti preparati con l'aggiunta di bicarbonato di sodio come l'impasto per i Brezel; questo tipo di impasto può danneggiare la superficie in PerfectClean.
- impasti appiccicosi per l'elevato contenuto di albume come ad es. pan di Spagna, meringhe o amaretti.

Prodotti surgelati

Per cuocere surgelati come patatine fritte, crocchette, torte, pizza e baguette impostare le temperature più basse indicate.

Cuocere queste torte, pizze o baguette surgelate usando la griglia ricoperta con carta da forno. Teglie e teglie universali possono deformarsi fortemente cuocendo pietanze surgelate tanto da rendere impossibile la loro estrazione quando sono ancora calde.

Prodotti surgelati quali patatine fritte, crocchette di patate o similari possono essere cotti usando la teglia universale. Per cuocere delicatamente questi prodotti surgelati utilizzare la carta da forno. Voltare più volte le pietanze.

Ripiano di introduzione

Per preparare torte umide, come la torta alle prugne, si consiglia di cuocere su un solo livello.

Usare contemporaneamente al massimo due livelli.

Per cuocere contemporaneamente su due livelli, utilizzare i primo e il secondo livello.

Note relative alle indicazioni delle tabelle

Selezionare la temperatura in basso indicata in tabella.

Non impostare una temperatura più alta di quella indicata. Temperature più alte riducono la durata della cottura ma il grado di doratura spesso non risulta uniforme e in certi casi la pietanza non si cuoce.

Al termine della durata di cottura più breve verificare se la pietanza è cotta. A tale scopo infilare uno stuzzicadenti nell'impasto; se allo stuzzicadenti non rimane attaccato impasto umido, la pietanza è cotta.

Tabella per dolci e altre pietanze

Pietanza	Modalità	Scatto	Temperatura in °C	Umidità in %	Durata in minuti
Impasto per Pan di Spagna					
Teglia	Thermovent plus		150-180	-	25
Tortiera/stampo	Calore superiore / inferiore		160-170	-	25-35
Pasta sfoglia					
ripieno	Cottura combinata Thermovent plus	1 2 3 4	100 190-210 190-210 190-210	100 90 75 0	7 10 5 6
Dolci/Biscotti*	Calore superiore / inferiore	-	180	-	15
Pasta da bigné					
Bignè	Cottura combinata Thermovent plus		150-185	-	50
Impasto al lievito					
Ciambelle bagels	Cottura combinata Thermovent plus	1 2	100 200	100 0	10 24
Baguette, pane al farro	Cottura combinata Thermovent plus	1 2 3 4	40 50 210 180-210	100 100 50 0	8 4 6 30
Torta al burro	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	1 2	160 120-165	90 0	15 10
Croissant	Cottura combinata Thermovent plus	1 2 3	90 160 160-190	100 90 0	2 10 27
Pane ai tre cereali	Cottura combinata Thermovent plus	1 2 3	30 150 150	100 50 0	15 10 100
Focaccia	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	1 2 3 4	40 50 210 155-190	100 100 0 0	10 2 6 25
Treccia al lievito	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	1 2 3 4	40 50 200 160-200	100 100 50 0	8 2 10 12
Pane bianco a cassetta	Cottura combinata Thermovent plus	1 2 3 4	40 50 210 220	100 100 50 0	8 4 6 25-50

Pietanza	Modalità	Scatto	Temperatura in °C	Umidità in %	Durata in minuti
Impasto al lievito					
Panini alle erbette	Cottura combinata Thermovent plus	1 2	155 200	90 0	9 15-25
Panini ai cereali	Cottura combinata Thermovent plus	1 2	155 210	90 0	9 20-30
Pizza/Torta alle prugne	Cottura intensa		175-205	-	35
Impasto al lievito					
Treccia svizzera	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	1 2	90 170- 210	100 50	6 45
Stolle (dolce tipico tedesco)	Cottura combinata Thermovent plus	1 2	150 130-160	100 0	30 30
Torta sbrisolona	Cottura combinata Thermovent plus	1 2 3	30 160 130-180	100 90 0	30 25 10
Panini dolci	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	1 2 3 4	40 50 200 200	100 100 50 0	8 2 10 8-13
Pane integrale	Cottura combinata Thermovent plus	1 2 3 4	40 50 210 190-215	100 100 50 0	8 4 6 30
Pane bianco	Cottura combinata Thermovent plus	1 2 3 4	40 50 210 170-210	100 100 50 0	8 4 6 30
Panini di frumento	Cottura combinata Thermovent plus	1 2	155 200	90 0	9 20-30
Pane misto di frumento	Cottura combinata Thermovent plus	1 2 3 4	40 50 210 180-220	100 100 50 0	8 4 6 30
Tortino alle cipolle	Cottura intensa		190	-	25-35

Pietanza	Modalità	Scatto	Temperatura in °C	Umidità in %	Durata in minuti
Pasta frolla					
Dolci/Biscotti	Cottura combinata Thermo-vent plus		185 185	50 0	6 10-15
Forma con ripieno asciutto	Cottura combinata Thermo-vent plus		200	85	35
Forma con ripieno umido*	Cottura combinata Thermo-vent plus	1 2	210 190	0 0	15 20-30
Teglia con ripieno	Cottura intensa		170-190	-	35-45
Impasto olio e ricotta					
Panini dolci	Cottura combinata Calore superiore / inferiore	1 2 3	50 165 165	100 50 0	5 5 14-26
Pizza	Cottura intensa		155-190	-	30
Teglia	Calore superiore / inferiore		160-180	-	45-55
Impasto soffice					
Tortiera	Torte dolci/salate speciali		170-190	-	55
Teglia con ripieno di frutta	Cottura intensa		170-190	-	40
Dolci/Biscotti	Cottura combinata Calore superiore / inferiore		150-190	95	25
Impasto a lievitazione naturale					
Pane misto segale	Cottura combinata Thermo-vent plus	1 2	210 190-210	50 0	5 50
Pane di segale*	Cottura combinata Thermo-vent plus	1 2 3	210 210 155-170	60 0 0	6 6 60
Impasto per strudel					
Strudel di mele	Cottura combinata Thermo-vent plus	1 2	30 190	90 0	7 35-55

* Preriscaldare l'apparecchio senza la pietanza

> Lo sportello del forno deve rimanere chiuso mentre è in funzione il grill altrimenti gli elementi di comando si riscaldano eccessivamente. Pericolo di ustionarsi!
>
> Non utilizzare mai la sonda termometrica con le modalità Grill grande, Grill piccolo e Cottura combinata/Grill.

Utilizzare la modalità

– Grill grande/piccolo per grigliare pietanze piane e per dorare nelle forme.

– Grill ventilato per grigliare pietanze con diametro più grande, p.es. arrotolati di carne, pollame.

Per grigliare utilizzare la griglia, sistemandovi sotto la teglia universale.

Grigliare pietanze alte, p.es. mezzo pollo, sul ripiano centrale, e pietanze piane, p.es. bistecche, sul ripiano più alto.

Il grill non viene preriscaldato. Le pietanze da grigliare vengono infornate nel vano cottura freddo.

Le indicazioni relative al peso fanno riferimento al peso per singolo pezzo. È possibile cuocere una trota da 250 g o più trote da 250 g contemporaneamente.

Voltare le pietanze dopo 2/3 della durata di cottura. Le eccezioni sono riportate nella tabella delle pietanze da grigliare.

Procedura

■ Disporre la griglia sulla teglia universale.

■ Sistemarvi le pietanze da cuocere.

■ Introdurre la pietanza e chiudere lo sportello.

■ Scegliere modalità di cottura e temperatura.

Suggerimenti

Marinare o spennellare con olio la carne magra. Altri tipi di grasso diventano facilmente molto scuri oppure generano fumo.

Accertarsi che le fette siano dello stesso spessore affinché i tempi di cottura non siano troppo differenti l'uno dall'altro.

Quando si voltano le pietanze agire rapidamente affinché il vano cottura non si raffreddi troppo.

Se la superficie di pezzi di carne più grandi diventa particolarmente dorata e il nucleo rimane crudo si consiglia di inserire la pietanza a un livello più basso o di continuare la cottura con una temperatura più bassa.

Per controllare la cottura della carne, premere con un cucchiaio:

– se la carne risulta molto elastica, l'interno è ancora rosso ("english).

– se è poco elastica, all'interno è rosa ("medium").

– se non è per niente elastica, è ben cotta ("well done").

Tabella per grigliare

Pietanze da grigliare	Modalità	Temperatura in °C	Umidità in %	Durata in minuti
Pesce				
Trota	Grill grande	Livello 3	-	25- 30
Salmone	Grill ventilato	180	-	35
Sgombro	Grill grande	Livello 3	-	25
Carne/Salsicce			-	
Polpette	Grill grande	Livello 3	-	20
Tipo salsiccia fresca	Grill grande	Livello 3	-	15- 20
Varie				
Dorare pane da toast	Grill grande	Livello 3	-	5- 8
Pane da toast, farcito	Grill grande	Livello 3	-	8- 15
Pannocchie	Cottura combinata Grill grande	Livello 3	30	23

Il forno è dotato di numerosi programmi automatici. Ai singoli programmi sono associate modalità di cottura, temperature e durate. All'utente rimane quindi solo da scegliere le indicazioni adatte alla propria pietanza tra quelle elencate.

Grado di cottura e doratura vengono indicati mediante una barra composta da sette segmenti. Di serie è impostato un grado di cottura medio oppure una doratura media: l'impostazione è rappresentata da un segmento centrale pieno. Per selezionare l'impostazione desiderata spostare il segmento evidenziato verso destra o sinistra.

Per alcuni programmi di arrostitura è disponibile inoltre la selezione "Arrosto Gourmet": a basse temperature ma con tempi lunghi la carne viene cotta in modo delicato.

Le indicazioni relative al peso fanno riferimento al peso per singolo pezzo. E' possibile preparare un trancio di salmone di 250 g o 10 pezzi dello stesso peso contemporaneamente.

Per alcuni programmi vengono visualizzate le indicazioni relative al ripiano e al momento di introduzione. Seguire o confermare le indicazioni.

Al termine della cottura lasciare che il forno si raffreddi a temperatura ambiente prima di avviare un programma automatico.

Si raccomanda di fare attenzione quando si introducono alimenti nel vano di cottura già caldo. Potrebbe fuoriuscire vapore molto caldo. Fare un passo indietro e attendere che il vapore sia fuoriuscito.
Non venire a contatto con il vapore molto caldo né con le pareti calde del vano cottura. Pericolo di ustionarsi e di bruciarsi.

Per cuocere pane e dolci utilizzare le forme indicate nelle ricette.

L'ora di avvio può essere posticipata con l'opzione "Avvio alle" o "Fine alle".

Per terminare anticipatamente un programma automatico spegnere l'apparecchio.

Se al termine del programma automatico la pietanza non dovesse essere ancora cotta come la si desidera, selezionare la funzione "Prolungamento cottura".

I programmi automatici possono essere memorizzati anche quali "Programmi personalizzati" e quindi salvati nel menù principale.

Elenco dei programmi automatici

- verdure
- pesce
- crostacei
- molluschi
- carne
- insaccati
- legumi
- riso
- cereali
- frutta
- funghi
- uova
- impasti
- pane
- panini
- torte/pasticcini
- pizza e impasti salati
- programmi speciali

Uso dei programmi automatici

- Selezionare "Programmi automatici".
- Selezionare il relativo sottomenù (p.es. verdure).
- Scegliere le verdure di proprio interesse (p.es. cavolfiore).
- Scegliere e confermare le indicazioni.
- Selezionare il metodo di cottura e impostare eventualmente il grado di cottura.

Prolungare la cottura

Se al termine del programma automatico la pietanza non dovesse essere ancora cotta come la si desidera, è possibile continuarne la cottura.

- Selezionare "Prolungamento cottura".
- Selezionare il grado di cottura desiderato e confermare con "OK".

Di serie l'apparecchio è predisposto per determinate impostazioni. Nel menu "Impostazioni" è possibile selezionare diverse voci e sottovoci e modificarle.

Le impostazioni attuali sono contrassegnate da una spunta ✓.

Con "↩" si torna al livello precendente.

Dopo aver confermato OK oppure se per 15 secondi non si effettua alcuna scelta, il display ritorna al livello precedente.

Il display può essere impostato su diverse lingue. Se per sbaglio è stata selezionata una lingua non comprensibile all'utente è possibile tornare al sottomenù lingua seguendo il simbolo ⚑.

- Accendere l'apparecchio.
- Selezionare "Impostazioni ⚑".
- Selezionare il sottomenù desiderato e confermare con "OK".
- Selezionare l'opzione desiderata.
- Confermare con "OK".

L'impostazione di serie per la rispettiva voce menù è rappresentata **in grassetto**.

Voce del menù	Possibili impostazioni
Lingua ⚑	**tedesco/deutsch**, altre lingue Stato
Orologio	Display On/ **Off** / Oscuramento notturno Formato ora 12 h / **24 h** Impostare
Data	Impostare la data
Illuminazione	On/ **"On" per 15 secondi**
Luminosità display	impostare la luminosità
Volume	Segnali acustici Tono tasti
Unità di misura	Peso **g** o lbs temperatura **°C** o °F
Tenere in caldo	On/ **Off**
Risciacquo automatico	**On** / Off
Riduzione vapore	**On** / Off
Temperature proposte	Modificare le temperature proposte
Sicurezza	Blocco On/ **Off** Blocco tasti On/ **Off**

Voce del menù	Possibili impostazioni
Durezza acqua	dolce (< 8,4 °dH, < 1,5mmol/l) media (8,4 - 14 °dH, 1,5 - 2,5 mmol/l) **dura** (> 14 °dH, > 2,5 mmol/l)
Rivenditori	Modalità fiera On/ **Off**
Impostazioni di serie	Impostazioni Ripristinare le impostazioni di serie Programmi personalizzati Cancellare programmi personalizzati Temperature proposte Ripristinare/resettare le temperature proposte

Pietanze test

- funzioni cottura al vapore -

Effettuare i test come descritto nella bozza "Cucine elettriche, piani di cottura, forni e grill per uso domestico al fine di misurare le caratteristiche d'impiego", capoverso "Forno a vapore e forno a vapore combinato".

Pietanza	**Recipienti di cottura**	**Quantità in g**	**Modalità**	**Livello di introduzione dal basso**	**Temperatura in °C***	**Tempo in minuti**
Distribuzione del vapore						
Broccoli (10.1)	1x DGGL 20	300	Cottura a vapore	2	100	3
Rifornimento di vapore						
Broccoli (10,2)	1x DGGL 12	Max.	Cottura a vapore	2	100	3
Potenza con carico max.						
Piselli (10,3)	2x DGGL 12	risp. 1500	Cottura a vapore	1, 2	100	**

* Non preriscaldare il forno.

** Il test è terminato quando la temperatura nel punto più freddo è di 85°C.

Pietanze test secondo DIN EN 50304 / DIN EN 60350

- funzioni del forno -

Pietanza	Stampo per dolci	Modalità	Livello di introduzione dal basso	Temperatura in °C	Durata cottura in minuti **	Preriscaldare	Selezionare Riscaldamento rapido
Pasticcini di pasta frolla (8.4.1)	1 teglia	Thermovent plus	2	140	39-42 (36)	no	sì
	2 teglie	Thermovent plus	1, 3 *	140	43-46 (41)	no	sì
	1 teglia	Calore superiore e inferiore	2	140	26-30 (27)	sì	sì
Smallcake (8.4.2)	1 teglia	Torte dolci/salate speciali	1	150	30 - 34 (30)	no	sì
Pan di Spagna (8.5.1)	1 tortiera apribile ∅ 26 cm (su griglia)	Thermovent plus	1	180	31-34 (31)	no	sì
		Calore superiore e inferiore	1	180	22 - 26 (24)	sì	sì
Torta di mele ricoperta (8.5.2)	1 tortiera apribile ∅ 20 cm (su griglia)	Thermovent plus	1	160	100 - 110 (105)	no	sì
		Calore superiore e inferiore	1	160	88 - 92 (90)	sì	sì
Dorare toast (9.1)	Griglia	Grill grande	3	Livello 3	6	5 min.	no
Bistecche (9.2)	Griglia su teglia universale	Grill grande	2	Livello 3	1. Pag. 14 2. Pag. 10	5 min.	no

* Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono sufficientemente dorate già prima del tempo di cottura indicato.

** Il valore tra parentesi indica la durata di cottura ideale.

 Non utilizzare mai apparecchi a vapore per la pulizia. Il vapore potrebbe infatti raggiungere le parti sotto tensione e causare un corto circuito.

Pulire e asciugare l'apparecchio e gli accessori dopo ogni impiego. Allo scopo farlo raffreddare sufficientemente.

Chiudere lo sportello solo dopo aver appurato che l'interno del forno è completamente asciutto.

Se l'apparecchio non deve essere utilizzato per un lungo periodo, pulirlo accuratamente per evitare che si generino cattivi odori. Infine lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio.

Per la pulizia non utilizzare mai detersivi industriali, ma solo prodotti per uso domestico.

Non utilizzare detersivi o detergenti contenenti idrocarburi alifatici, perché possono provocare rigonfiamenti nelle guarnizioni.

Frontale dell'apparecchio

Pulire immediatamente sporco e impurità dal frontale dell'apparecchio.
Se sporco e impurità rimangono depositati a lungo possono risultare poi molto difficili se non impossibili da togliere e possono alterare nonché decolorare le superfici.

Pulire il frontale dell'apparecchio con una spugna pulita, poco detersivo per i piatti e dell'acqua calda. Alla fine asciugare con un panno morbido.
Per la pulizia è adatto anche un panno pulito in microfibra, leggermente inumidito senza detersivo.

Tutte le superfici si graffiano facilmente. Eventuali graffi su superfici in vetro possono causarne la rottura.

Se vengono a contatto con detersivi non adatti, tutte le superfici possono subire alterazioni o decolorazioni.

Per non danneggiare le superfici, non usare i seguenti prodotti per la pulizia:

- detergenti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri,
- prodotti anticalcare,
- detergenti abrasivi, ad es. polveri o latte abrasivi, paste per pulire,
- solventi,
- detergenti per acciaio inox,
- detergenti per lavastoviglie,
- spray per forno,
- detergenti per vetro,
- spugne dure abrasive e spazzole, ad es. pagliette o spugne per i piatti,
- gomma cancella-sporco,
- raschietti di metallo taglienti.

Accessori

Teglia universale, graticola, griglie di introduzione

Questi accessori sono **trattati con PerfectClean**. Attenersi alle indicazioni di pulizia e manutenzione al capitolo "PerfectClean".

Non lavare assolutamente questi accessori in lavastoviglie.

Eliminare

- lo sporco leggero con una spugna, acqua calda e detersivo per i piatti.
- lo sporco ostinato con una **spugna per stoviglie**, acqua calda e detersivo per piatti. In caso di necessità è possibile utilizzare la parte più ruvida della spugna.

Risciacquare accuratamente con acqua pulita e asciugare le superfici.

Recipienti di cottura

I recipienti per la cottura possono essere lavati in lavastoviglie.

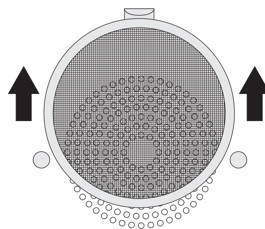
Eventuali colorazioni bluastre si eliminano con l'aceto.
Si può usare anche il prodotto Miele per vetroceramica e acciaio (v. capitolo "Accessori su richiesta"). Infine risciacquare i recipienti con acqua pulita, per rimuovere tutti i residui di prodotto.

Sonda termometrica

Dopo l'uso, pulire sempre la sonda temometrica. La sonda termometrica non deve essere lavata ma solo pulita con un panno umido.

Non lavare assolutamente la sonda termometrica in lavastoviglie.

Filtro antigrasso



Dopo l'uso pulire sempre il filtro antigrasso con acqua e detersivo per stoviglie o in lavastoviglie.

- Estrarre il filtro, tirandolo verso l'alto.

Lavando il filtro in lavastoviglie, il risultato è migliore se il filtro è messo in posizione orizzontale. A seconda del detersivo usato, il filtro può cambiare colore. Le macchie, pur essendo permanenti, non compromettono la funzionalità del filtro.

Filtro sul fondo del vano cottura

Lavare e asciugare la griglia sul fondo dopo ogni impiego.

Alterazioni di colore e depositi calcarei possono essere eliminati con aceto. È possibile inoltre utilizzare anche i prodotti Miele per la pulizia di vetroceramica e acciaio (v. capitolo "Accessori su richiesta"). Infine risciacquare con acqua pulita per rimuovere tutti i residui di prodotto.

Serbatoio acqua/Contenitore di acqua di condensa

Estrarre e vuotare il serbatoio/il contenitore di acqua di condensa dopo ogni impiego. Risciacquare il serbatoio / il contenitore di acqua di condensa a mano o in lavastoviglie e asciugarlo. In questo modo si evitano depositi di calcare.

Quando si estrae il serbatoio acqua / Il contenitore acqua di condensa alcune gocce d'acqua possono finire nel vano, asciugarlo con un panno.

Vano cottura

Il vano cottura è realizzato in acciaio inossidabile la cui superficie è affinata in **PerfectClean**. Attenersi alle indicazioni di pulizia e manutenzione al capitolo "PerfectClean".

Per pulire comodamente il vano cottura è possibile smontare lo sportello dell'apparecchio ed estrarre le griglie di introduzione.

Dopo un procedimento di cottura a vapore

Eliminare

- la condensa con una spugna o un panno-spugna,
- eliminare i residui di grasso con una spugna, acqua calda e detersivo per i piatti. Risciacquare poi con un panno utilizzando acqua pulita.

Asciugare il vano cottura con un panno. Alla fine è possibile asciugare il vano automaticamente (v. capitolo "Pulizia-Manutenzione/ Asciugatura").

Dopo aver cotto o grigliato

Dopo aver cotto o grigliato le pietanze pulire il vano cottura altrimenti i residui di sporco tendono a bruciare e non si riescono più a eliminare.

Pulire il vano cottura con una **spugna per stoviglie**, acqua calda e detersivo per piatti. In caso di necessità utilizzare anche il lato ruvido della spugna.
Risciacquare o pulire accuratamente con acqua pulita e asciugare poi le superfici.

La pulizia risulta più semplice se si ammollano i residui per alcuni minuti con detersivo oppure impostando il programma "Pulizia/manutenzione/ ammollo" (v. capitolo "Pulizia/Manutenzione").

Non utilizzare in nessun caso lo spray per il forno poiché non si riesce a eliminare completamente.

Guarnizione sportello

La guarnizione tra lato interno dello sportello e vano cottura può diventare fragile a causa dei residui di grasso e rompersi. Dopo ogni procedimento di cottura pulire la guarnizione con un panno in microfibra pulito senza detersivo oppure un panno spugna, acqua calda e detersivo per stoviglie. Infine asciugare con un panno morbido.

Quando la guarnizione dello sportello diventa screpolata o porosa, sostituirla. La nuova guarnizione può essere richiesta all'assistenza tecnica autorizzata Miele.

PerfectClean

Le superfici del vano cottura e delle griglie sono in **PerfectClean**. L'affinamento dona un effetto cangiante alla superficie. Superfici in PerfectClean hanno proprietà antiaderenti e sono facili da pulire.

E' importante pulire le superfici dopo ogni uso per mantenerne inalterate le proprietà. Se la superficie in PerfectClean è coperta da residui di procedimenti di cottura precedenti, l'effetto antiaderente è annullato.
Utilizzare più volte il forno senza pulirlo può rendere difficili le successive operazioni di pulizia.

Residui di sporco come succo di frutta oppure impasto per torta che trabocca da tortiere che non chiudono bene si eliminano più facilmente se il vano cottura è ancora caldo.

Succhi di frutti che traboccano possono causare macchie permanenti che non possono più essere eliminate. Queste non pregiudicano però le proprietà antiaderenti della superficie in PerfectClean.

Eliminare i residui derivanti dalle operazioni di pulizia. I residui di detersivo riducono l'effetto antiaderente.

Per non danneggiare permanentemente le superfici in PerfectClean non utilizzare:

– detergenti abrasivi, ad esempio polveri o latte abrasivi, pietre di pulizia (cleaning stone),

– detergenti per piani di cottura in vetroceramica,

– detergente per vetroceramica e acciaio,

– lana d'acciaio,

– spugne abrasive come ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detergenti abrasivi,

– spray per il forno su superfici in PerfectClean ad alte temperature oppure per lungo tempo d'azione,

– lavaggio in lavastoviglie,

– si sconsiglia anche la pulizia a intervalli regolari con prodotti meccanici.

Pulizia/manutenzione

Ammollo

Lo sporco ostinato a seguito di un procedimento di cottura può essere disciolto con questo programma.

- Lasciar raffreddare il vano cottura.
- Togliere tutti gli accessori dal vano e riempire il serbatoio di acqua.
- Selezionare "Pulizia/Manutenzione".
- Selezionare "Ammollo" e seguire le indicazioni sul display.

Il procedimento dura ca. 10 minuti.

Asciugatura

L'umidità residua presente nel vano cottura viene asciugata anche nei punti più critici.

- Asciugare il vano cottura con un panno.
- Selezionare "Pulizia/Manutenzione".
- Selezionare "Asciugatura".

Il procedimento dura ca. 20 minuti.

Risciacquo

Con questo procedimento si risciacqua il sistema che conduce l'acqua. Inoltre si risciacquano eventuali residui di cibo presenti.

- Selezionare "Pulizia/Manutenzione".
- Selezionare "Risciacquo" e seguire le indicazioni sul display.

Il procedimento dura ca. 10 minuti.

Decalcificare

Per decalcificare la macchina, usare esclusivamente le pastiglie decalcificanti Miele (V. "Accessori su richiesta"). Sono state create appositamente per i prodotti Miele col fine di ottimizzarne la decalcificazione.
Altri metodi decalcificanti, che oltre all'acido citrico contengono anche altri acidi e/o sostanze indesiderate, come p. es. cloruri, possono danneggiare il prodotto. Inoltre se non si rispetta la concentrazione indicata della soluzione decalcificante potrebbe non essere garantito l'effetto richiesto.

Accertarsi che la soluzione decalcificante non giunga sulla maniglia dello sportello oppure sui profili in metallo perché può macchiare. Eliminare subito la soluzione decalcificante.

Dopo un certo tempo è necessario decalcificare l'apparecchio. Dopo aver acceso l'apparecchio, sul display appare l'indicazione che rimangono ancora 10 procedimenti di cottura prima di dovervi procedere. Vengono calcolati solamente i procedimenti di cottura a vapore. Dopo l'ultimo procedimento di cottura al vapore **tutte le modalità vengono bloccate**.
Si consiglia di decalcificare l'apparecchio prima che venga bloccato. L'intero procedimento di decalcificazione dura ca. 40 minuti. Nel corso del procedimento occorre riempire due volte l'apparecchio con acqua pulita.

- Accendere l'apparecchio e selezionare "Pulizia-Manutenzione/Decalcificazione".

Sul display appare l'indicazione "Attendere...". Viene preparato il procedimento di decalcificazione. La preparazione può durare alcuni minuti.
Al termine della fase di preparazione viene richiesto di riempire il serbatoio dell'acqua.

- Versare 1,0 l di acqua fredda nel serbatoio fino alla tacca e aggiungere 2 compresse per la decalcificazione Miele.

- Inserire il serbatoio dell'acqua nell'apparecchio fino alla battuta d'arresto e seguire le indicazioni sul display.

Dopo aver confermato l'ultima volta con "OK" si avvia il procedimento di decalcificazione.

Il procedimento di decalcificazione può essere interrotto solo nei primi 6 minuti.
Non spegnere assolutamente l'apparecchio prima che il procedimento di decalcificazione sia terminato altrimenti è necessario riavviarlo.

Passati 25 minuti circa segue un procedimento di risciacquo.

- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

Al termine del tempo residuo sul display compare "Vuotare contenitore di condensa".

- Seguire le indicazioni sul display e confermare con "OK".

Al termine del procedimento di decalcificazione, a display compare un altro avviso.

Al termine della decalcificazione

- Spegnere l'apparecchio.
- Rimuovere, vuotare e asciugare il serbatoio dell'acqua.
- Aprire lo sportello.
- Asciugare il vano cottura.

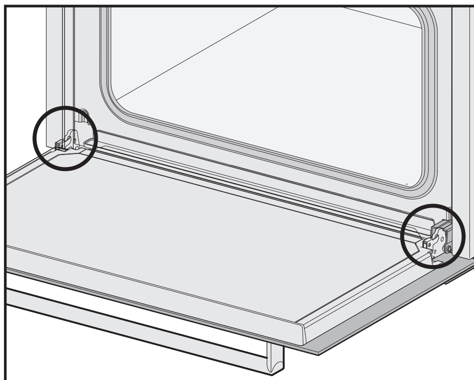
Chiudere lo sportello solo dopo aver appurato che l'interno del forno è completamente asciutto.

Sportello dell'apparecchio

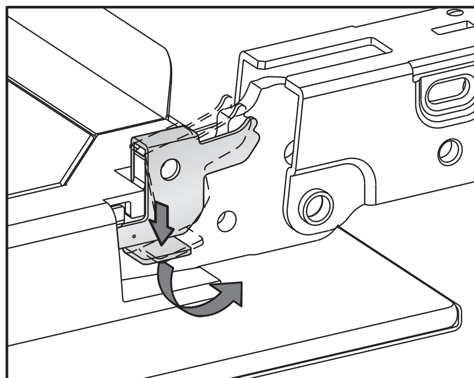
Rimozione

Prima che lo sportello possa essere rimosso, sbloccare le staffe d'arresto situate sulle due cerniere.

- Aprire completamente lo sportello.

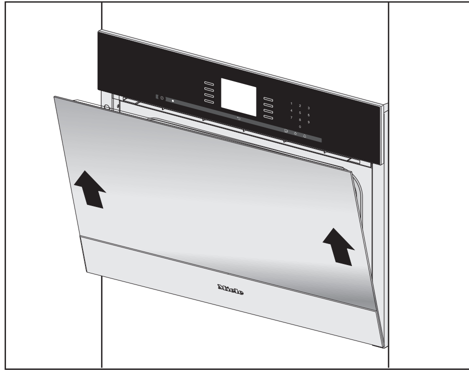


- Sbloccare le staffe d'arresto sulle due cerniere dello sportello, facendo pressione. Ruotare le staffe d'arresto in posizione obliqua fino alla battuta percettibile.



Pericolo di ferimento!
Non sganciare lo sportello dai fissaggi quando è in posizione orizzontale. I fissaggi possono "saltare" e danneggiare l'apparecchio.

- Chiudere lo sportello fino alla battuta d'arresto.
- Afferrare lo sportello lateralmente e sganciarlo dai fissaggi sollevandolo obliquamente verso l'alto.



Non sollevare lo sportello dalla maniglia. La maniglia potrebbe rompersi e le lastre dello sportello danneggiarsi. Accertarsi che lo sportello non si inclini mentre lo si smonta.

Montaggio

- Posizionare lo sportello di nuovo sui supporti.

Accertarsi che lo sportello non sia in posizione obliqua.

- Aprire completamente lo sportello.
- Ruotare le staffe d'arresto fino alla battuta in posizione orizzontale.

Le staffe d'arresto devono essere assolutamente bloccate di nuovo dopo la pulizia, altrimenti lo sportello si sgancia dai fissaggi e può danneggiarsi.

Guasti, cosa fare?

La maggior parte delle anomalie che si possono verificare durante l'uso quotidiano della macchina può essere eliminata personalmente. Evitando di chiamare l'assistenza tecnica, si risparmiano tempo e denaro.

La seguente panoramica serve di supporto per riconoscere ed eliminare le cause di determinati guasti. Tenere tuttavia presente che:

⚠ le riparazioni possono essere eseguite solamente da personale specializzato. Se non effettuate correttamente, queste possono mettere seriamente a rischio la sicurezza dell'utente.

Problema	Causa e rimozione
Non è possibile accendere il forno.	È scattato il fusibile/È saltato l'interruttore generale dell'impianto elettrico. ■ Attivare il fusibile/Ripristinare l'interruttore dell'impianto elettrico (protezione minima v. targhetta dati).
	Può essersi verificato un guasto tecnico. ■ Per ca. 1 minuto staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, per cui – disinserire l'interruttore automatico principale oppure – disinserire l'interruttore automatico differenziale (salvavita). Se dopo il reinserimento dell'interruttore automatico principale l'apparecchio non dovesse ancora mettersi in funzione, richiedere l'intervento di un elettricista o del servizio di assistenza tecnica.
È impostata la modalità fiera e l'apparecchio non riscalda.	■ Disattivare la modalità fiera (v. capitolo "Impostazioni / Rivenditori").
Anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio si sente il rumore di una ventola?	L'apparecchio è dotato di una ventola che convoglia le fumane del vano cottura verso l'esterno. La ventola continua a funzionare anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio. La ventola si spegne automaticamente dopo un certo lasso di tempo.

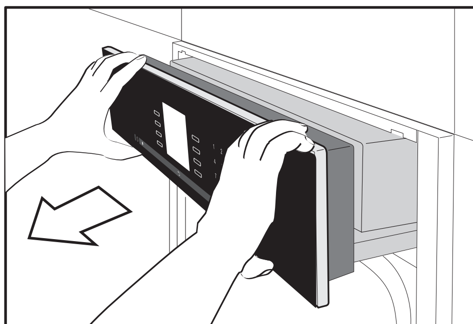
Problema	Causa e rimozione
Dopo aver acceso l'apparecchio, nel corso del funzionamento e dopo averlo spento si sente un rumore (brusio).	Afflusso o scarico di acqua in corso. – Questo rumore non presuppone un malfunzionamento oppure un difetto dell'apparecchio. Si verifica quando l'acqua affluisce e viene scaricata.
L'apparecchio non passa più dalla fase di riscaldamento alla fase di cottura in seguito a un trasloco?	La temperatura di ebollizione dell'acqua si è modificata, perché il nuovo luogo di posizionamento si differenzia da quello vecchio per almeno 300 metri di altitudine. ■ Effettuare un ciclo di decalcificazione per adattare la temperatura di ebollizione (v. capitolo "Pulizia e manutenzione / Decalcificazione").
Durante il funzionamento esce tanto vapore oppure il vapore esce da altri punti?	Lo sportello non è chiuso bene. ■ Chiudere lo sportello.
	La guarnizione dello sportello non è applicata correttamente. ■ Eventualmente premere la guarnizione in modo che sia applicata uniformemente su ogni punto.
	La guarnizione dello sportello è danneggiata, p.es. ci sono delle crepe. ■ Sostituire la guarnizione.
Nonostante si prema più volte il tasto il pannello non si apre/non si chiude automaticamente.	Nell'area in cui si muove il pannello è presente un oggetto. ■ Rimuoverlo.
	Il dispositivo antischiacciamento è molto sensibile, per questo a volte succede che il pannello non si apra o chiuda. ■ Aprire/chiudere il pannello manualmente (v. fine capitolo). Qualora il problema si verificasse spesso, chiamare l'assistenza tecnica.

Problema	Causa e rimozione
La luce del vano cottura non funziona.	La lampadina è difettosa. ■ Rivolgersi all'assistenza tecnica per sostituire la lampadina.
La funzione "Ora avvio" non viene indicata.	In "Cottura di menù" e "Pulizia" questa funzione di solito non è disponibile.
	La temperatura nel vano cottura è troppo elevata, p.es. al termine di un procedimento di cottura. ■ Far raffreddare il vano cottura a sportello aperto.
La torta o i biscotti non sono ancora cotti in base ai tempi indicati nella tabella per la cottura dei dolci?	La temperatura impostata non coincide con la ricetta indicata.
	Nella parete posteriore è inserito il filtro antigrasso. In questo caso il tempo di cottura si allunga.
	È stata modificata la ricetta. L'aggiunta di più liquido o uova allunga il tempo di cottura.
La torta / i biscotti presentano una doratura differente.	La temperatura impostata era troppo alta.
	Non è stato rimosso il filtro antigrasso sulla parete posteriore.
	La cottura è stata effettuata su più di due livelli.

Problema	Causa e rimozione
Sul display del forno è visualizzata una *F* associata a un numero?	
F 10	Il tubo di aspirazione nel serbatoio dell'acqua – non è collegato correttamente – non è in posizione verticale ■ Correggere la posizione del tubo:
F 11 F 20	Tubi di scarico ostruiti ■ Decalcificare l'apparecchio. Se la segnalazione si ripete, rivolgersi all'assistenza tecnica.
F 44	Errore di comunicazione ■ Spegnere l'apparecchio e dopo pochi minuti riaccenderlo. Se sul display compare ancora la segnalazione di guasto, rivolgersi all'assistenza tecnica.
F 55	La durata massima di funzionamento di una modalità è stata superata ed è scattato il dispositivo di spegnimento automatico. ■ Il forno è nuovamente pronto per l'uso spegnendolo e riaccendendolo.

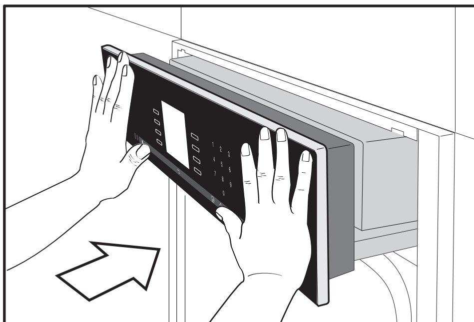
Problema	Causa e rimozione
F 196	Si è verificato un guasto. ■ Spegnere e riaccendere il forno.
	Il filtro alla base del vano cottura non è applicato correttamente. ■ Spegnere l'apparecchio, posizionare il filtro correttamente: e riaccendere l'apparecchio. Se la segnalazione di guasto ricompare anche dopo aver eliminato le cause, contattare l'assistenza tecnica.
F .. altre segnalazioni di guasto	Difetto tecnico. ■ Spegnere l'apparecchio e rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata.

Aprire il pannello manualmente



- Aprire lo sportello dell'apparecchio prestando particolare attenzione.
- Afferrare il pannello in alto e in basso.
- Tirare il pannello verso di sé.
- Spingere il pannello con delicatezza verso l'alto.

Chiudere il pannello manualmente



- Afferrare il pannello in alto e in basso.
- Spingere il pannello con delicatezza verso il basso.
- Inserire il pannello.

Accessori su richiesta

Miele offre un vasto assortimento di accessori e prodotti per la pulizia e la manutenzione adatti all'apparecchio in dotazione.

Questi prodotti possono essere facilmente ordinati tramite internet al sito www.miele-shop.com.

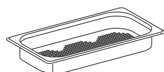


In alternativa sono reperibili presso il servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele (v. retro) o presso il proprio rivenditore Miele di fiducia.

Recipienti di cottura

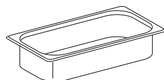
Vi sono numerosi recipienti forati e non forati di diverse dimensioni.
I recipienti con una larghezza di **325 mm** non possono essere inseriti direttamente nella griglia di introduzione; in questo caso occorre utilizzare la griglia portante.

DGGL 1



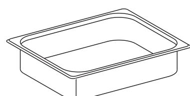
Recipiente forato
Capacità 1,5 l / Volume utile 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (LxPxH)

DGG 2



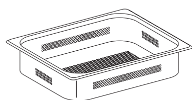
Recipiente non forato
Capacità 2,5 l / Volume utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (LxPxH)

DGG 3



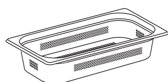
Recipiente non forato
Capacità 4,0 l / Volume utile 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (LxPxH)

DGGL 4



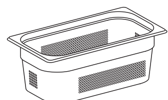
Recipiente forato
Capacità 4,0 l / Volume utile 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (LxPxH)

DGGL 5



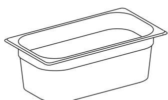
Recipiente forato
Capacità 2,5 l / Volume utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (LxPxH)

DGGL 6



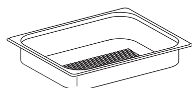
Recipiente forato
Capacità 4,0 l / Volume utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (LxPxH)

DGG 7



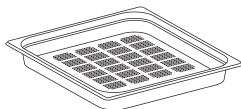
Recipiente non forato
Capacità 4,0 l / Volume utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (LxPxH)

DGGL 8



Recipiente forato
Capacità 2,0 l / Volume utile 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (LxPxH)

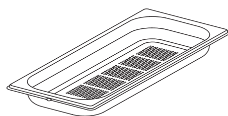
DGGL 12



Recipiente forato (accessorio di serie)
Capacità 5,4 l / Volume utile 3,3 l
450 x 390 x 40 mm (LxPxH)

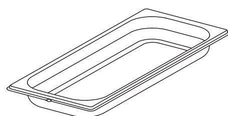
Accessori su richiesta

DGGL 20



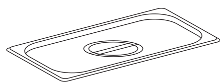
Recipiente forato (accessorio di serie)
Capacità 2,4 l / Volume utile 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (LxPxH)

DGG 20



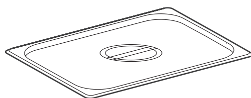
Recipiente non forato (accessorio di serie)
Capacità 2,4 l / Volume utile 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (LxPxH)

DGD 1/3



Coperchio per recipiente 325 x 175 mm

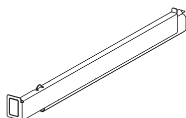
DGD 1/2



Coperchio per recipiente 325 x 265 mm

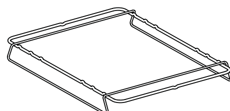
Varie

Guide completamente estraibili FlexiClip



Le guide FlexiClip si possono agganciare a qualsiasi livello di introduzione e possono essere completamente estratte dal vano cottura

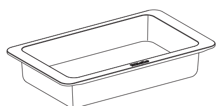
Griglia portante



Per agganciare i recipienti larghi 325 mm
- da inserire nelle guide del livello di introduzione -

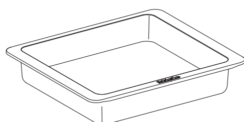
Casseruola Gourmet

Casseruola in ghisa di alluminio, antiaderente, con coperchio in acciaio inox. La casseruola può essere inserita direttamente nelle griglie di introduzione. Adatta anche alla zona rettangolare di un piano di cottura in vetroceramica. Non adatto a piani di cottura in vetroceramica a induzione e a gas.



HUB 5000-M

Profondità 22 cm, portata max. ca. 5,0 kg

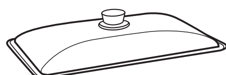


HUB 5000-XL

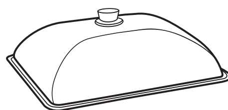
Profondità 35 cm, portata max. ca. 8,0 kg
La casseruola non può essere introdotta nel forno con il coperchio.

Coperchio casseruola Gourmet

Coperchio della casseruola in acciaio inox

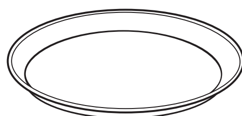


HBD 60-22
adatta a HUB 5000-M



HBD 60-35
adatta a HUB 5000-XL

Teglia rotonda



Per la preparazione di pizze, torte piane di pasta lievitata o frolla, dessert "gratinati", focacce o cottura di torte o per terminare la cottura di torte o pizza surgelate.

Miele@home

È possibile far installare Miele@home successivamente dall'assistenza tecnica Miele.

Prodotti per la pulizia

Pastiglie decalcificanti 6 pezzi

Per decalcificare l'apparecchio



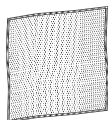
Detergente per vetroceramica e acciaio inossidabile 250 ml

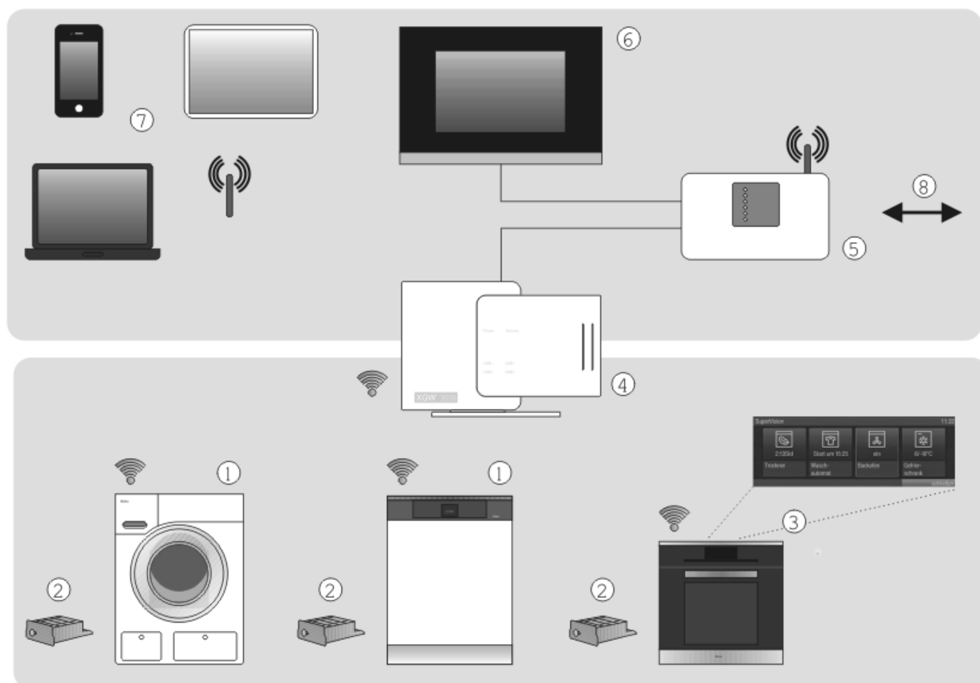
Per eliminare decolorazioni dai recipienti di cottura



Panno in microfibra

Per rimuovere impronte e sporco lieve.





① elettrodomestici predisposti per la comunicazione Miele@home

② modulo di comunicazione Miele@home XKM3000Z

③ elettrodomestico predisposto per la comunicazione Miele@home con funzione SuperVision

④ Gateway Miele@home XGW3000

⑤ router WiFi

⑥ collegamento ai sistemi di domotica

⑦ smartphone, tablet-pc, laptop

⑧ collegamento a internet

Questo elettrodomestico ①/③ è predisposto per essere collegato al sistema Miele@home tramite un modulo di comunicazione ② acquistabile in un secondo tempo e un eventuale kit di modifica.

Grazie al sistema Miele@home gli elettrodomestici predisposti per la comunicazione inviano attraverso l'impianto elettrico informazioni sul proprio stato e sullo svolgimento dei programmi a un visualizzatore ③, p. es. un forno con funzione SuperVision.

Visualizzazione informazioni, comandi elettrodomestici

- Elettrodomestico SuperVision ③
  Sul display di alcuni elettrodomestici predisposti per la comunicazione è possibile visualizzare lo stato di altri elettrodomestici.
- Terminali portatili ⑦
  Con PC, notebook, tablet-pc o smartphone è possibile visualizzare le informazioni di stato nell'area della connessione WLAN 5 di casa ed eseguire alcuni comandi.
- Collegamenti in rete ⑥
  Il sistema Miele@home consente di vivere in modo intelligente l'ambiente domestico. Con Miele@home Gateway ④ è possibile integrare gli elettrodomestici comunicanti ad altri sistemi bus di casa.

SmartStart

Gli elettrodomestici predisposti per Smart Grid possono essere avviati in automatico a un'ora prestabilita se in quel momento le tariffe della corrente elettrica sono convenienti o se è disponibile sufficiente energia elettrica (p.es. impianto fotovoltaico).

Componenti necessari:

- Modulo di comunicazione XKM 3000 Z
- kit per la predisposizione alla comunicazione XKV (in base all'elettrodomestico)
- Miele@home Gateway XGW3000

Agli accessori sono allegate proprie istruzioni d'uso e di installazione.

Ulteriori informazioni

Per ulteriori informazioni su Miele@home, consultare il sito internet di Miele e le istruzioni d'uso dei singoli componenti.

Istruzioni di sicurezza per il montaggio

▶ Per proseguire con l'allacciamento dell'apparecchio alla rete elettrica confrontare assolutamente i dati di allacciamento (tensione e frequenza) indicati sulla targhetta con quelli della rete elettrica.
Se i dati non dovessero corrispondere l'apparecchio potrebbe danneggiarsi. In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista qualificato.

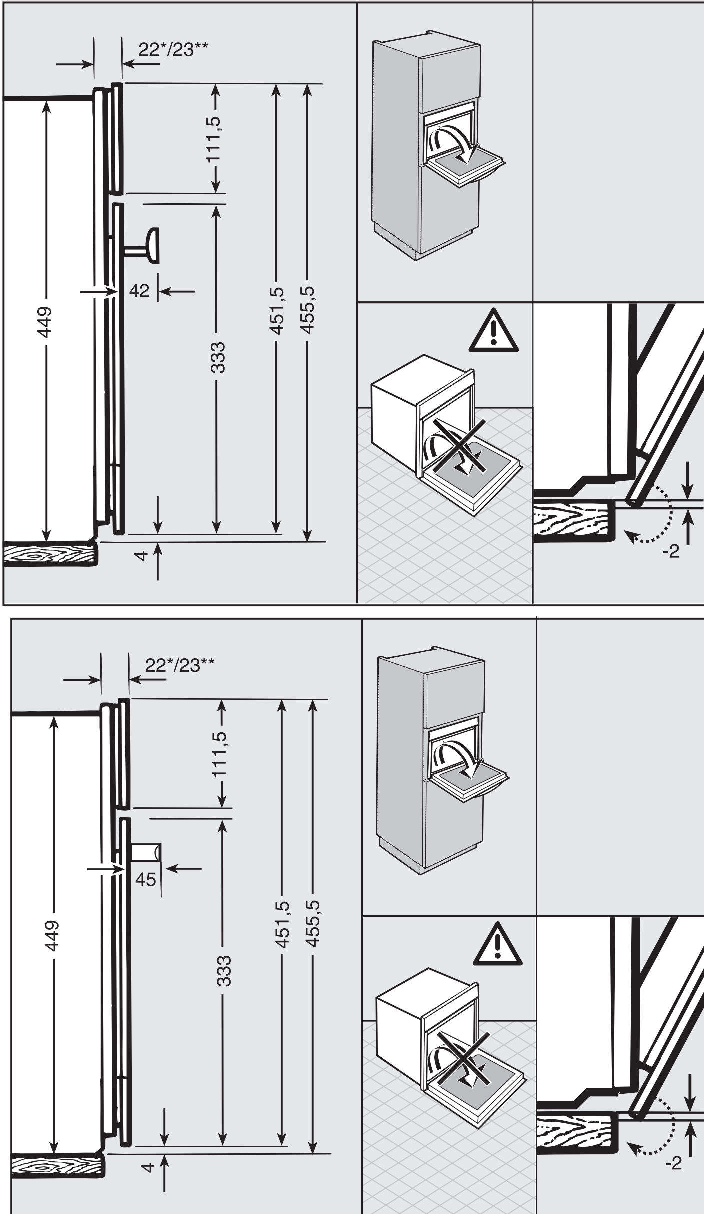
▶ Fare in modo che la presa sia accessibile anche una volta che l'apparecchio è stato incassato.

▶ Non utilizzare questo apparecchio in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).

▶ Posizionare l'apparecchio in modo che, anche sul ripiano più alto, sia visibile il contenuto della vaschetta. Solamente in questo modo si può evitare che pietanze liquide ad esempio trabocchino, con conseguente pericolo di ustioni.

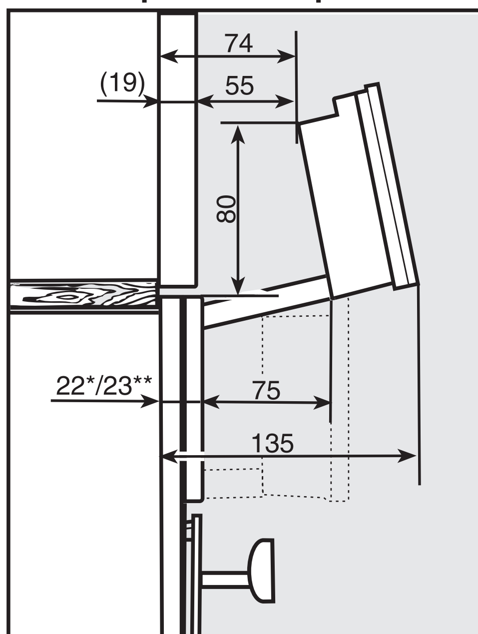
Tutte le misure sono indicate in mm.

Misure dettagliate del frontale dell'apparecchio



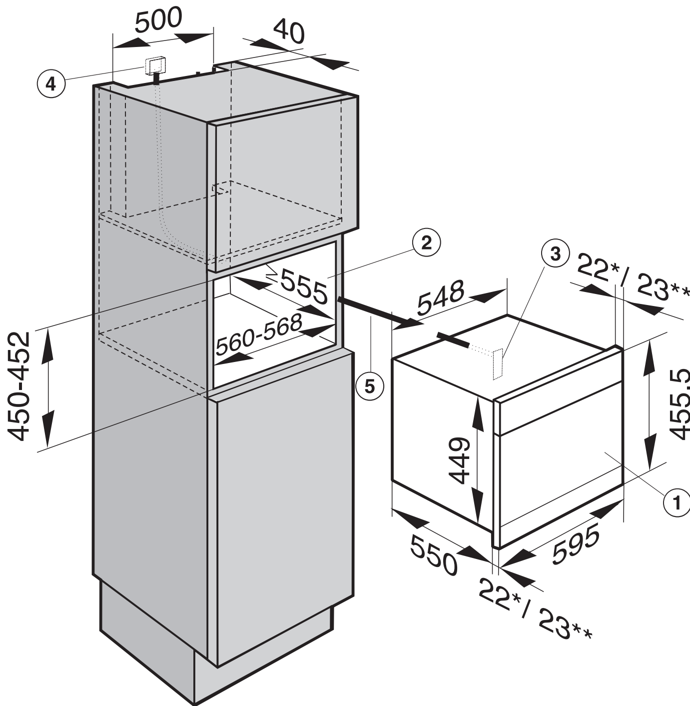
* Apparecchi con frontale in vetro
** Apparecchi con frontale in metallo

Area di apertura del pannello



Accertarsi che nell'area di apertura del pannello non vi siano oggetti (p.es. maniglia di un'anta) che ne impediscano l'apertura e la chiusura.

Incasso in un mobile a colonna



① Forno a vapore combinato con modalità tradizionale

② Vano d'incasso

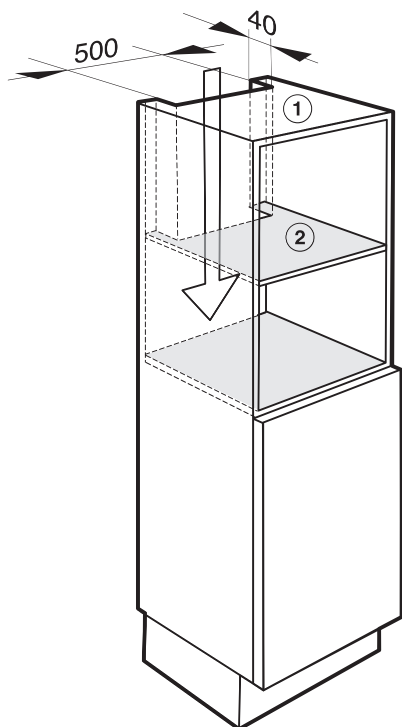
③ Spazio per il passaggio del cavo di alimentazione

④ Punto consigliato per l’allacciamento elettrico

⑤ Cavo di alimentazione

* Apparecchi con frontale in vetro
** Apparecchi con frontale in metallo

Intagli per l'aerazione dell'apparecchio



Per garantire l'aerazione dell'apparecchio predisporre i seguenti intagli di 500x40 mm:

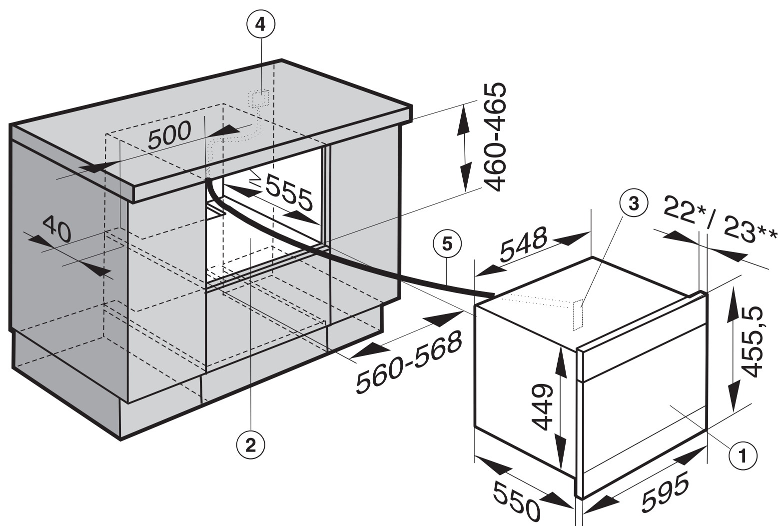
① nella parte superiore del corpo mobile

② nel ripiano intermedio sopra la nicchia d'incasso.

Dietro la niccha d'incasso non ci deve essere una parete posteriore.

Incasso in un mobile base

Se si incassa un apparecchio sotto il piano di cottura, seguire le indicazioni per l'incasso e l'altezza di incasso del piano di cottura.



① Forno a vapore combinato con modalità tradizionale

② Vano d'incasso

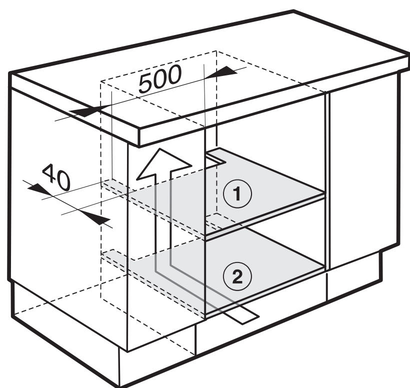
③ Spazio per il passaggio del cavo di alimentazione

④ Punto consigliato per l’allacciamento elettrico

⑤ Cavo di alimentazione

* Apparecchi con frontale in vetro
** Apparecchi con frontale in metallo

Intagli per l'aerazione dell'apparecchio



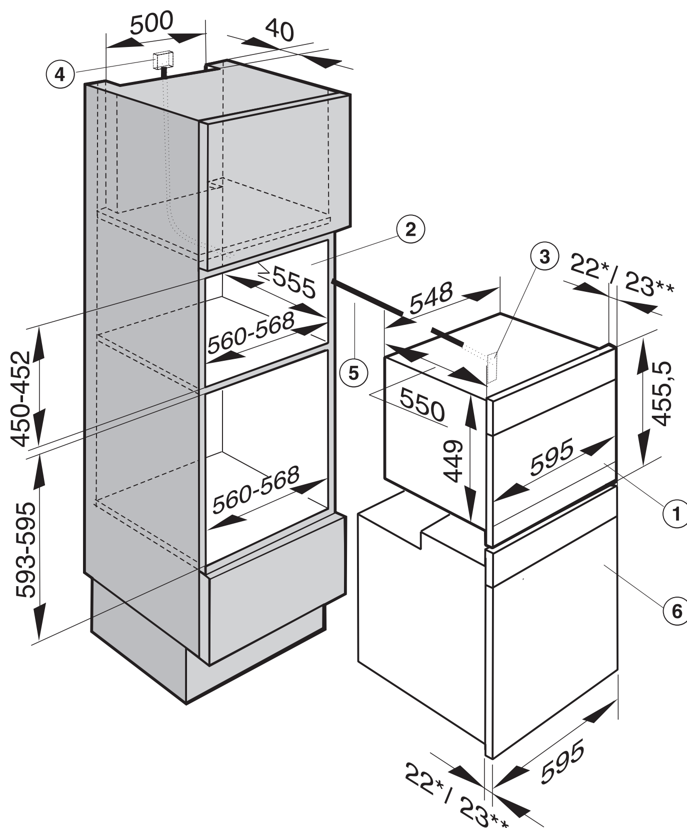
Per garantire l'aerazione dell'apparecchio predisporre i seguenti intagli di 500x40 mm:

① nella base d'appoggio dell'apparecchio

② nella base del mobile sottostante.

Dietro la niccha d'incasso non ci deve essere una parete posteriore.

Montaggio: combinazione con un forno tradizionale



① Forno a vapore combinato con modalità tradizionale

② Vano d'incasso

③ Spazio per il passaggio del cavo di alimentazione

④ Punto consigliato per l’allacciamento elettrico

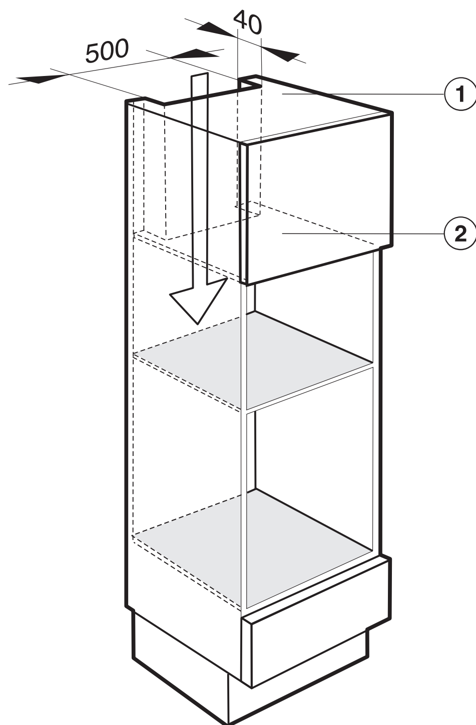
⑤ Cavo di alimentazione

⑥ Forno

* Apparecchi con frontale in vetro
** Apparecchi con frontale in metallo

Misure dell'apparecchio / Misure d’incasso

Intagli per l'aerazione dell'apparecchio



Per garantire l'aerazione dell'apparecchio predisporre i seguenti intagli di 500x40 mm:

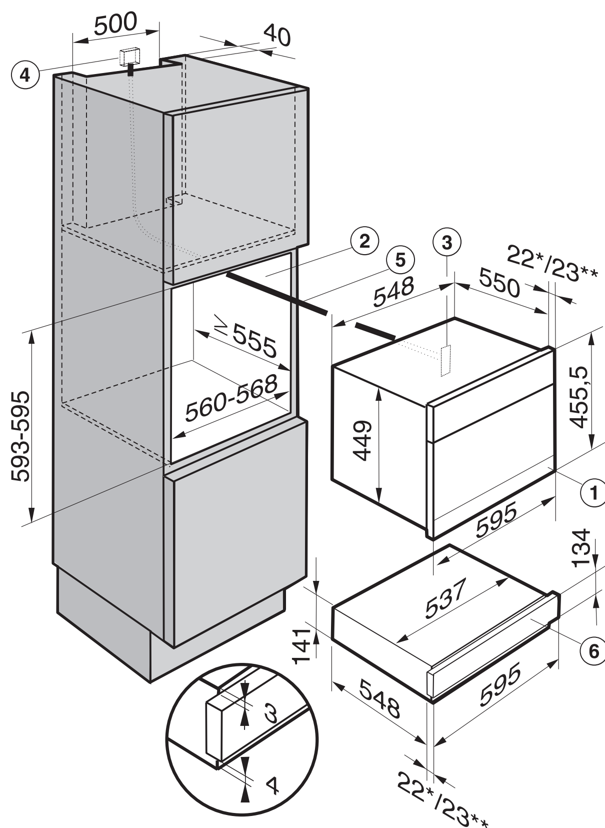
① nella parte superiore del corpo mobile

② nel ripiano intermedio sopra la nicchia d'incasso.

Dietro la niccha d'incasso non ci deve essere una parete posteriore.

Intaglio di aerazione per il forno:
consultare le istruzioni per il montaggio allegate all'apparecchio.

Montaggio: combinazione con ESW 6x14



① Forno a vapore combinato con modalità tradizionale

② Vano d'incasso

③ Spazio per il passaggio del cavo di alimentazione

④ Punto consigliato per l’allacciamento elettrico

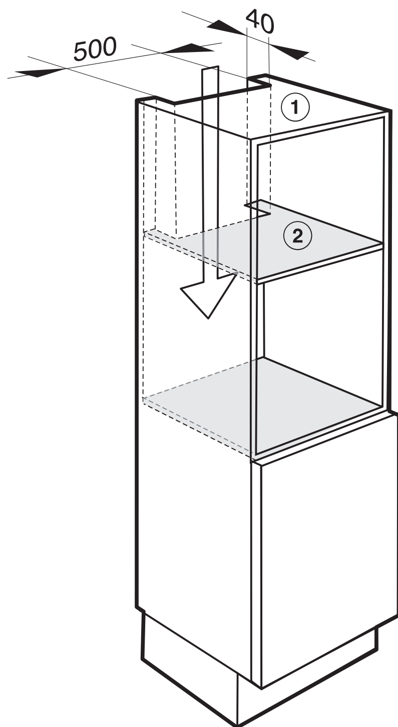
⑤ Cavo di alimentazione

⑥ Cassetto scaldastoviglie/ Cassetto scaldavivande Gourmet

* Apparecchi con frontale in vetro
** Apparecchi con frontale in metallo

Misure dell'apparecchio / Misure d’incasso

Intagli per l'aerazione dell'apparecchio



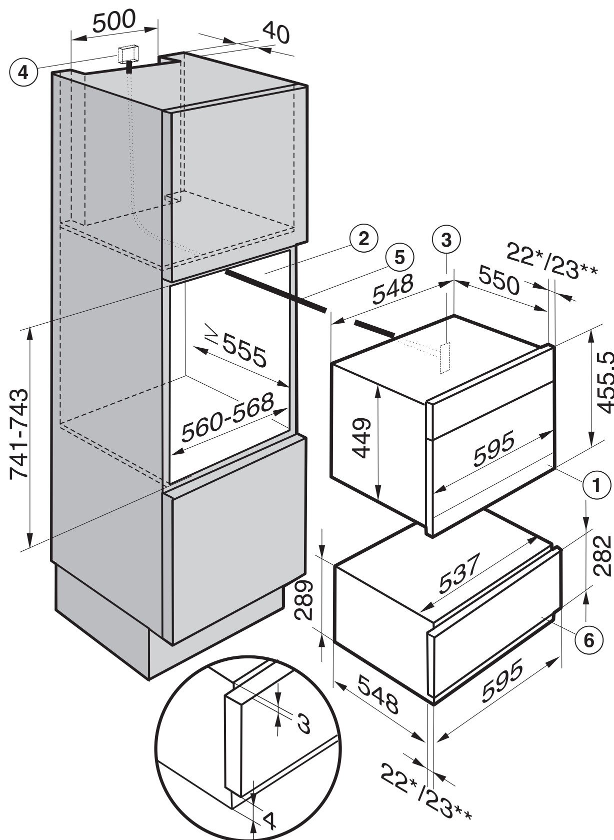
Per garantire l'aerazione dell'apparecchio predisporre i seguenti intagli di 500x40 mm:

① nella parte superiore del corpo mobile

② nel ripiano intermedio sopra la nicchia d'incasso.

Dietro la niccha d'incasso non ci deve essere una parete posteriore.

Montaggio: combinazione con ESW 6x29



① Forno a vapore combinato con modalità tradizionale

② Vano d'incasso

③ Spazio per il passaggio del cavo di alimentazione

④ Punto consigliato per l’allacciamento elettrico

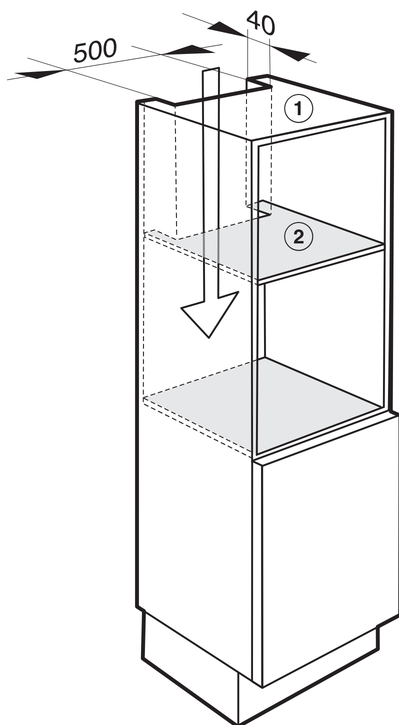
⑤ Cavo di alimentazione

⑥ Cassetto scaldavivande Gourmet

* Apparecchi con frontale in vetro
** Apparecchi con frontale in metallo

Misure dell'apparecchio / Misure d’incasso

Intagli per l'aerazione dell'apparecchio



Per garantire l'aerazione dell'apparecchio predisporre i seguenti intagli di 500x40 mm:

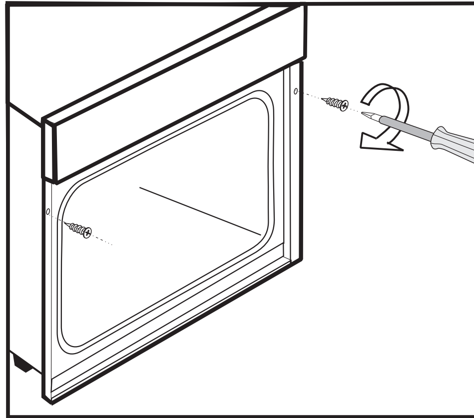
① nella parte superiore del corpo mobile

② nel ripiano intermedio sopra la nicchia d'incasso.

Dietro la niccha d'incasso non ci deve essere una parete posteriore.

- Inserire l'apparecchio nella nicchia e registrarne correttamente la posizione.

L'apparecchio deve essere in posizione orizzontale affinché il generatore di vapore possa funzionare in modo ottimale.
Eventuali divergenze dalla posizione orizzontale possono avere una tolleranza di max. 2°.



- Fissare l'apparecchio con le viti per legno allegate 3,5 x 25 mm a destra e a sinistra alle pareti laterali del mobile.

Allacciamento elettrico

Si consiglia di allacciare l'apparecchio alla rete elettrica con una presa. In questo modo si facilitano gli interventi dell'assistenza tecnica.
La presa deve essere facilmente accessibile dopo l'incasso dell'apparecchio.

Se si stacca la spina elettrica dal cavo di alimentazione o se il cavo non è dotato di una spina, accertarsi che l'apparecchio venga allacciato alla rete da un elettricista qualificato.

Qualora la presa non fosse più accessibile dopo l'incasso oppure fosse previsto un allacciamento fisso, da parte dell'installatore deve essere predisposto un dispositivo di separazione per ogni polo. Valgono come dispositivi di separazione gli interruttori con un'apertura di contatto di almeno 3 mm quali interruttori LS, valvole e teleruttori.

I **dati necessari per l'allacciamento** si rilevano dalla **targhetta dati**. Queste indicazioni devono corrispondere a quelle della rete elettrica.

Miele rende noto che non si assume alcuna responsabilità per danni diretti o indiretti causati da lavori di installazione e manutenzione o da riparazioni scorretti.

Non risponde inoltre dei danni causati dalla mancanza o dall'interruzione della conduttura di messa a terra (p.es. scossa elettrica).

Dopo il montaggio tutte le parti dell'apparecchio devono essere isolate affinché non possano verificarsi incidenti durante il funzionamento.

Sostituzione del cavo di alimentazione

Se si rende necessario sostituire il cavo di allacciamento perchè danneggiato, usare un cavo elettrico tipo H 05 VV-F (isolato in PVC) reperibile presso il produttore o il servizio di assistenza.
La sostituzione deve essere effettuata dal produttore, da un servizio di assistenza da lui autorizzato o da personale qualificato.

Potenza assorbita

v. targhetta dati

Allacciamento e protezione

AC 230 V / 50 Hz
Interruttore di sovraccarico 16 A
Caratteristica di stacco tipo B o C

Interruttore differenziale (salvavita)

Per una maggiore sicurezza, si consiglia di preporre alla macchina un salvavita con corrente di stacco di 30 mA.

Staccare l’apparecchio dalla rete elettrica

Per staccare l'apparecchio dalla rete, a seconda dell’installazione procedere come descritto di seguito:

- **Fusibili**
  estrarre completamente i fusibili dai cappelli filettati oppure
- **protezioni automatiche**
  premere il pulsante di controllo (rosso),
  finché fuoriesce il pulsante centrale (nero)
  oppure:
- **protezioni da incasso**
  (interruttore automatico, min.
  tipo B o C!): portare la leva da 1 (accensione) a 0 (spegnimento).
- **Interruttore automatico differenziale**
  (salvavita) portare l’interruttore principale da 1 (accensione) a 0 (spegnimento) oppure premere il tasto di controllo.

Dopo la separazione accertarsi che non ci possa essere collegamento con la rete elettrica.

Allacciamento elettrico

Sostituzione cavo alimentazione elettrica

In caso di sostituzione del cavo di alimentazione elettrica utilizzare solo il cavo H 05 VV-F (isolato in PVC), che si può richiedere all'assistenza tecnica o al produttore Miele.
La sostituzione del cavo di alimentazione elettrica può essere eseguita solamente dal produttore dell'apparecchio, dall'assistenza tecnica autorizzata o da un elettricista autorizzato Miele.

Classe di efficienza energetica

Per le apparecchiature è stata rilevata la classe di efficienza energetica **A** secondo la norma EN 50304. Fa riferimento ai dati di misurazione con la funzione "Torte dolci/salate speciali".

Servizio Clienti

Per eventuali interventi e riparazioni rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele chiamando il numero indicato. Comunicare sempre modello e Fabr.-Nr. dell'elettrodomestico, riportati sulla targhetta dati.

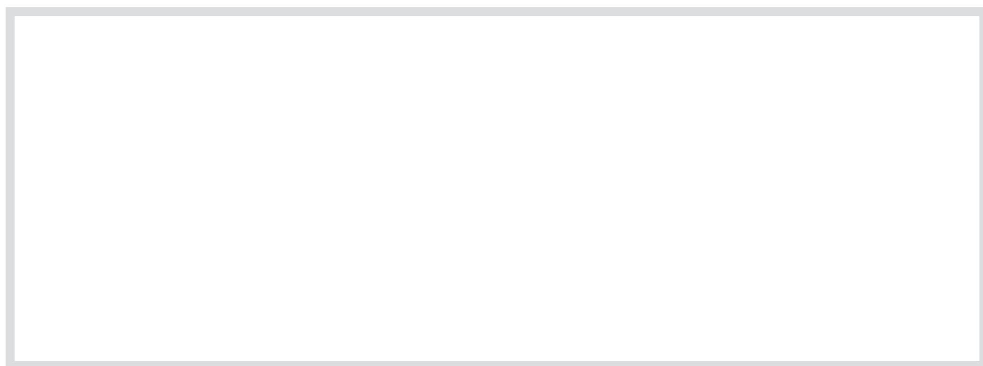


Informazioni importanti sulla garanzia

Ogni elettrodomestico è coperto da garanzia totale nei termini contemplati nel relativo libretto. La garanzia viene concessa per il periodo previsto dalla legislazione nazionale vigente. Nulla è dovuto per diritto di chiamata.

Targhetta dati

Incollare qui l’allegata targhetta dati. Accertarsi che la definizione del modello dell’apparecchio corrisponda alle indicazioni riportate sulla copertina di queste istruzioni d'uso.



Miele

Il Contact Center è a disposizione per una consulenza personalizzata sui nostri prodotti per rispondere con competenza e professionalità a qualsiasi richiesta di informazione.
Il consumatore può inoltre essere messo automaticamente in contatto con il centro di assistenza tecnica autorizzato più vicino per richiedere un intervento.



Contact Center

199.155.155

Al costo massimo di 14 cent/min da rete fissa e in media 35 cent/min da cellulare.

Per gettare uno sguardo sul mondo Miele e lasciarsi coinvolgere dall'eleganza e dalla funzionalità dei nostri elettrodomestici, ma anche per conoscere gli accessori, i servizi e vantaggi esclusivi che Miele riserva ai suoi clienti.



www.miele.it

info@miele.it

Miele Italia S.r.l.
39057 Appiano - S. Michele (BZ)
Strada di Circonvallazione, 27

Centri di assistenza tecnica autorizzati Miele in tutte le regioni italiane.



www.miele-shop.com

Produttore: Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh - Germania

Miele

DGC 6500 / DGC 6600



it - IT

M.-Nr. 09 608 060 / 02